INGREDIENTI **YOGURT** | PERSONAGGI **QUIQUE DACOSTA** | VINO **MALVASIA DI BOSA**

FOOD & WINE

FOODANDWINEITALIA.COM

ITALIA



SPECIALE
TURISMO DELL'OLIO
Ospitalità
Esperienze
Wellness

RICETTE SENZA CONFINI

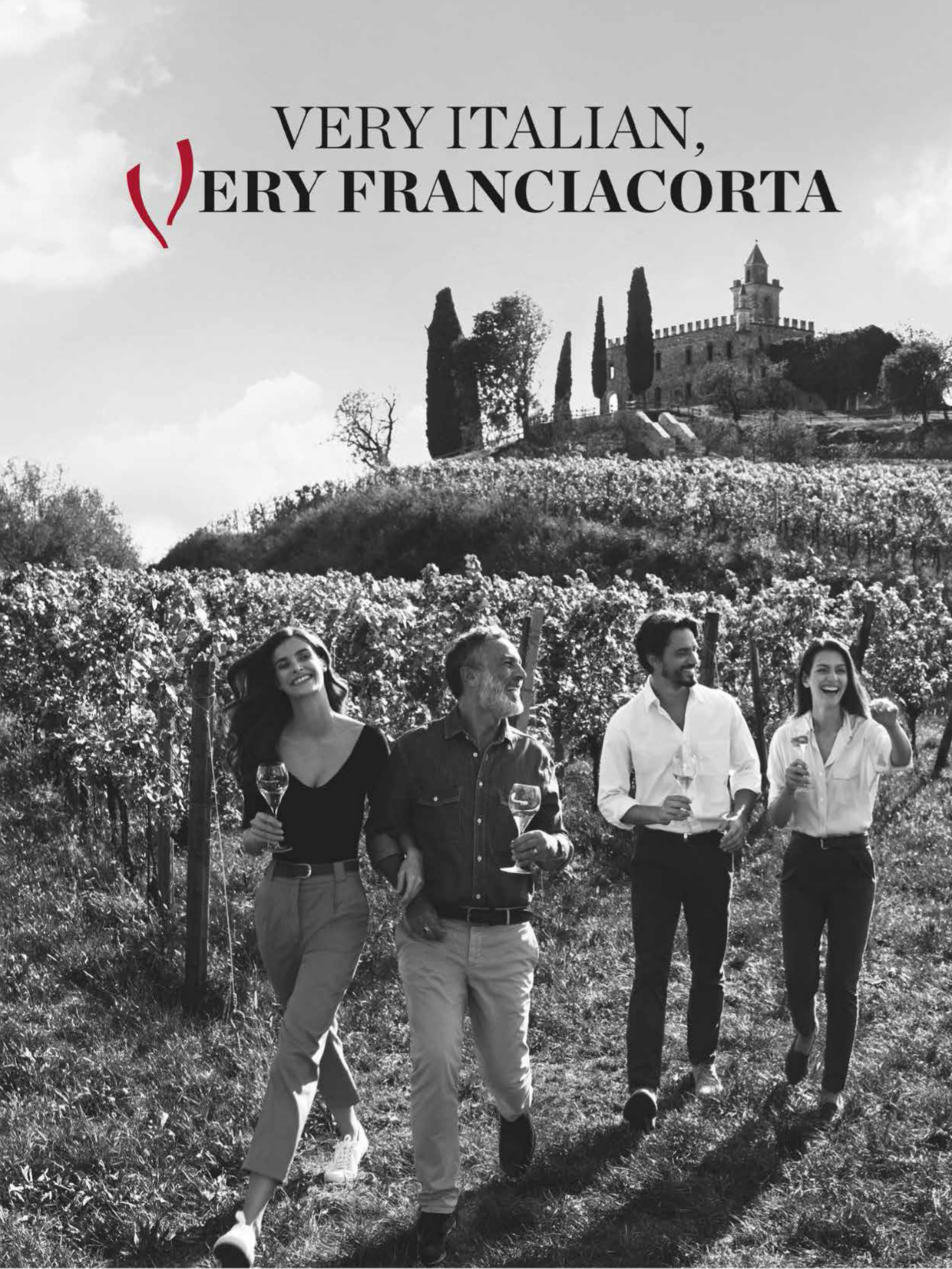
Okra con melanzane e gamberi grigliati (ricetta a pag. 79)

OKRA, WRAP
NOODLES FREDDI
BARBECUE CARAIBICO
VIAGGIO TRA I SAPORI DEL MONDO

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L.353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1 C/RM/40/2018

9 772612 020004 30005
6,50 €

AGOSTO-SETTEMBRE 2023
BIMESTRALE D.P.I. 07/09/2023 • NUMERO 5 • ANNO V
CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF


VERY ITALIAN,
VERY FRANCIACORTA





Editoriale



Prendere coscienza di me è prendere coscienza della terra. Meravigliarsi di cardamomo nero, cannella, okra fritta.

FARE UN MAGAZINE è un lavoro di squadra. Un'opera collettiva. Si chiama "cucina redazionale" – e nel caso di una testata di enogastronomia come la nostra la definizione suona ancora più puntuale – l'insieme delle attività di editing e revisione, di titolazione e di selezione iconografica (e di molte altre cose ancora) indispensabile, appunto, per mandare in stampa ogni nuovo numero, prima di "servirlo" ai lettori.
Durante questo lavoro, difficile ma divertentissimo, mi accorgo del privilegio che ho (che abbiamo, grazie a un editore lungimirante) a poter ancora maneggiare e pubblicare – in un mercato editoriale in profonda crisi, che gioca sempre più al ribasso – contenuti di altissimo livello, racconti originali scritti da autentici cultori della materia, guide e consigli accurati e infallibili, straordinarie fotografie e illustrazioni d'autore.
Ogni volta ci sorprendiamo, conosciamo qualcosa di nuovo, ci facciamo domande. E viaggiamo tra ricette senza confini – è questo il filo conduttore del nuovo numero. Quella firmata da Kat Kinsman è una storia non convenzionale – colta, poetica e zeppa di citazioni – sull'okra, un ortaggio conosciuto anche come gombo, di cui abbiamo una ghiotta anticipazione in copertina. Non è solo un ingrediente versatile ma un esempio perfetto del valore culturale, identitario e sociale del cibo.
Con la stessa prospettiva, torniamo alle radici del vero barbecue caraibico, scopriamo il ruolo dello yogurt nella tradizione turca, impariamo a usare le foglie di banano per i wrap, ci lasciamo trasportare dai profumi e dai ricordi del kaak warka tunisino e ci perdiamo nel melting pot di Mauritius.
Di Italia, questa volta, ci parla Luciana Squadrilli attraverso il fenomeno dell'oleoturismo e dell'ampio patrimonio di paesaggi, produzioni ed esperienze che uniscono bellezza e bontà. Ma facciamo tappa pure a Murano, per provare le prime cannucce di vetro prodotte sull'isola, nel ragusano, per festeggiare l'epopea familiare e l'importante anniversario del Don Serafino, e in Sardegna, per degustare un vino elegiaco e singolare, la Malvasia di Bosa.
In un numero che celebra il linguaggio universale del cibo, sono felice di ospitare Quique Dacosta. Che non è solo un grande chef (e un grande amico), ma un esteta, un creativo, un divoratore di passioni, un esploratore instancabile – ricordo ancora quando mi raccontò del suo viaggio in Corea in cui 12 anziane monache gli svelarono il segreto della salsa di soia perfetta. Quique "cucina bellezza", nel senso più ampio del termine. E oggi ce n'è molto bisogno.

Buona lettura di fine estate.
E buon ascolto: sì perché la novità, da questo numero, è la playlist sinestetica di Food&Wine Italia su Spotify, che accompagna le nostre storie.

Il prossimo appuntamento è a ottobre, con il consueto speciale vino.



FEDERICO DE CESARE VIOLA
DIRETTORE RESPONSABILE
fededecesareviola

In questo numero



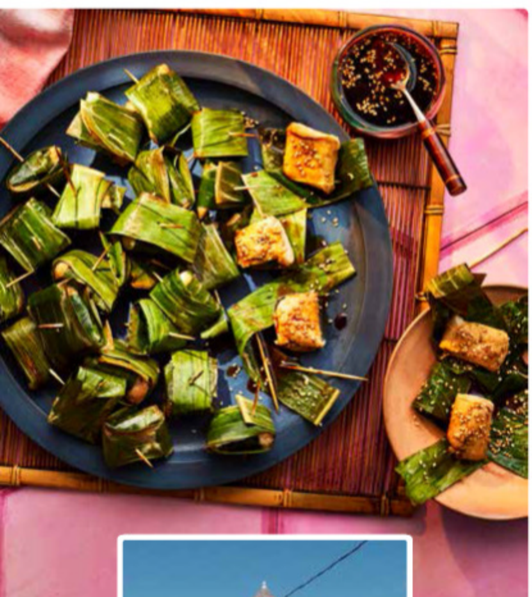
FOTO: ANTONIS ACHILLEOS

IN COPERTINA foto di ANTONIS ACHILLEOS


SPAZIODIPAOLO.IT
AGOSTINO IACURCI
X
MASCIARELLI
VILLA GEMMA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA
LIMITED EDITION
VILLA GEMMA
TERRA, UOMO, CIELO.
VILLA GEMMA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA
AGOSTINO IACURCI x MASCIARELLI
www.masciarelli.it



Dall'alto, in senso orario. Alcune etichette di vini pét-nat (ph. Jennifer Causey); ritratto di Quique Dacosta (ph. Papo Waisman); The IceCream Store a Rockport, New England; Pollo in foglie di banano (ph. Victor Protasio).









Leggi, assaggia e... ascolta

Inquadra il QR Code e accedi alla nostra playlist sinestetica su Spotify

01. SID LASSYED
Sabry Mosbah
Il sapore della Tunisia

02. HASTA LA RAÍZ
Natalia Lafourcade
Il profeta dell'Agave

03. SPACE ODDITY
David Bowie
Malvasia di Bosa

04. HEART OF GLASS
Blondie
Murano Straws

05. KINGSTON TOWN
UB40
Le origini del vero barbecue

06. CANTARÉ
Mannarino
Cantami o diva dell'okra

07. TRAVELING WITHOUT MOVING
Jamiroquai
That's a Wrap

08. OLIVE TREE
Peter Gabriel
Le Vie dell'Olio

09. ISLAND IN THE SUN
Weezer
Mauritius

10. COMO EL AGUA
Paco de Lucía, Camarón de la Isla
Quique Dacosta

11. METTI UNA SERA A CENA
Ennio Morricone
Locanda Don Serafino

12. VENTO D'ESTATE
Niccolò Fabi, Max Gazzè
Buccia Trattoria


Alla
tecnologia
bastano
secondi,
alla qualità
servono
anni.
CUSUMANO
Real
experiences
only.
ANGIMBÉ
CUSUMANO

FOOD&WINE ITALIA

AGOSTO-SETTEMBRE 2023 - ANNO V - NUMERO 5

DIRETTORE RESPONSABILE
Federico De Cesare Viola
f.decesareviola@foodandwineitalia.com

SENIOR EDITOR Luciana Squadrilli
DIGITAL EDITOR Andrea Martina Di Lena
ASSISTANT EDITOR Leonardo Samarelli
TRADUZIONI Lipsie

GRAPHIC DESIGNER Francesco Morini

REDAZIONE
SEDE viale Regina Margherita 290 - 00198 Roma
TELEFONO +39 06 64007432
EMAIL redazione@foodandwineitalia.com

HANNO COLLABORATO
Antonis Achilleos, Oset Babür-Winter, Marco Bolasco, Federica Carr, Jennifer Causey, Silvia D'Avola, Greg DuPree, Nina Friend, Paige Grandjean, Emiliano Gucci, Ray Isle, Kat Kinsman, Andee McKenzie, Victor Protasio, Amelia Schwartz, Hannah Selinger, Lucy Simon, Cheryl Slocum, Sarah Souli, Kayla Stewart, Maddy Sweitzer-Lammé, Kelsey Youngman.

FOOD&WINE USA

EDITOR-IN-CHIEF Hunter Lewis
DEPUTY EDITOR Melanie Hansche
CREATIVE DIRECTOR Winslow Taft
PHOTO DIRECTOR Tori Katherman

DOTDASH MEREDITH INTERNATIONAL

VP, BUSINESS & STRATEGY Joy Evans
EXECUTIVE DIRECTOR Paul Ordoñez
ASSISTANT MANAGER Angelica Cruz

EDIZIONE ITALIANA

EDITORE
We Inform srl
SEDE LEGALE via Cornelio Celso 9 - 00161 Roma
SEDE OPERATIVA viale Regina Margherita 290 - 00198 Roma
PEC magentamedia@legalmail.it
CONTATTI amministrazione@weinform.it

CEO
Leonardo Donato
leonardo.donato@weinform.it

DIRETTORE EDITORIALE
Emanuele Bevilacqua
emanuele.bevilacqua@weinform.it

DIRETTORE GENERALE
Carlo Maria Medaglia
carlo.medaglia@weinform.it

RESPONSABILE EVENTI
Dea Callipo
dea.callipo@weinform.it

CONCESSIONARIO WINE
Alberto Giraudo
alberto@winemedia.it +39 347 8930930

STAMPA
Arti Grafiche Boccia Spa
Via Tiberio Claudio Felice 7
84131 Salerno

DISTRIBUTORE PER L'ITALIA E L'ESTERO
Press-di S.r.l. - Distribuzione Stampa e Multimedia
Via Mondadori, 1 - Segrate (Milano) 20090

we inform

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935


CORTE BRÀ
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO
RISERVA 2015
SARTORI
DI VERONA

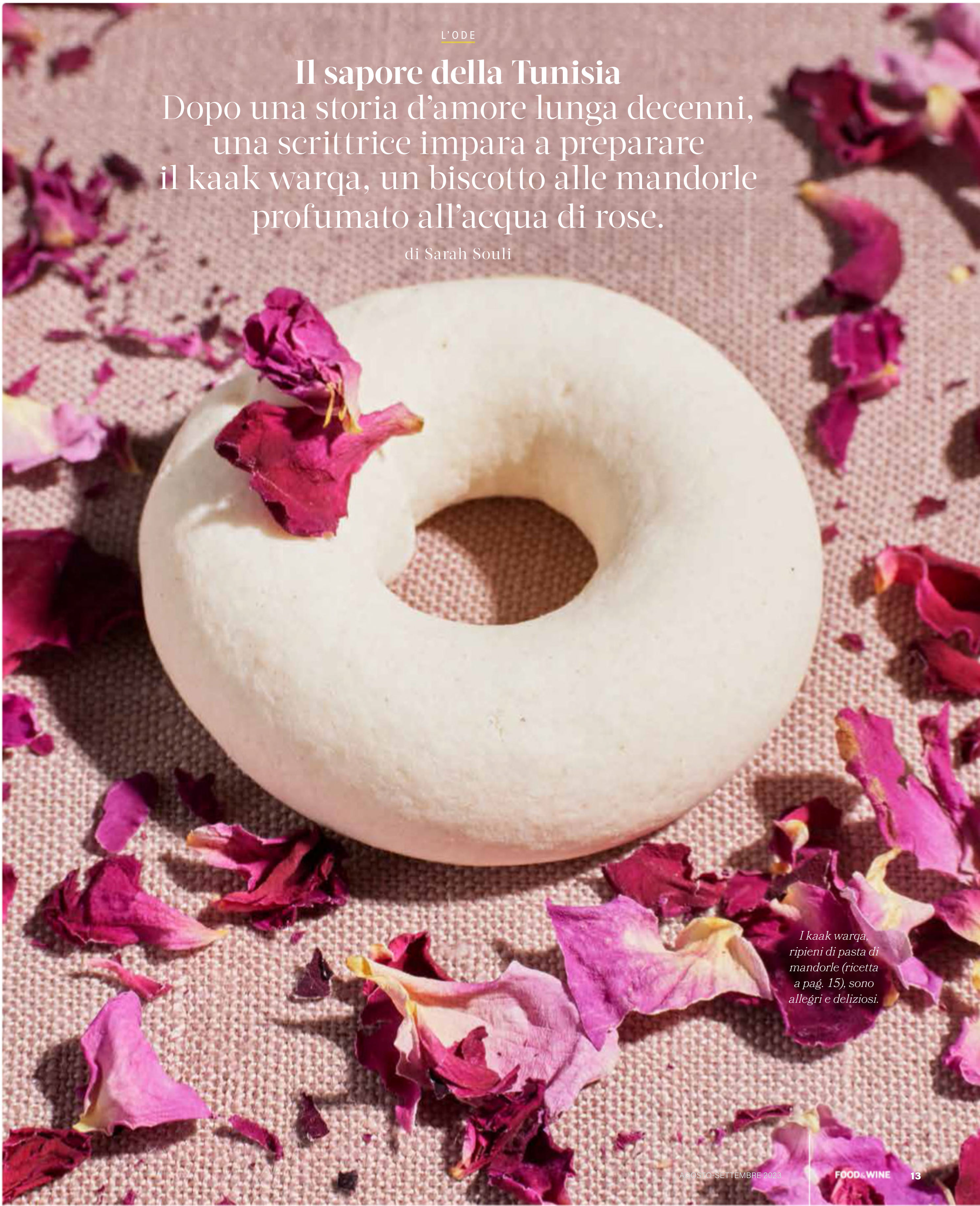
OBSESSIONS

L'ODE

Il sapore della Tunisia

Dopo una storia d'amore lunga decenni, una scrittrice impara a preparare il kaak warqa, un biscotto alle mandorle profumato all'acqua di rose.

di Sarah Souli



I kaak warqa, ripieni di pasta di mandorle (ricetta a pag. 15), sono allegri e deliziosi.

PRODOTTO DA: LUCY SIMON E AMELIA SCHWARTZ; FOTO: JENNIFER CAUSEY; FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY



I **MIEI GENITORI IMMIGRATI** non erano amanti dei biscotti. Mia madre, di origini francesi, trovava quelli con gocce di cioccolato una singolare invenzione tutta americana, mentre mio padre tunisino, chiaramente di stampo mediterraneo, preferiva offrirmi delle arance come dessert. Ripensandoci, non mi stupisce il fatto che io abbia sviluppato una passione smisurata per i biscotti, ma per un tipo in particolare: i kaak warqa. Ogni estate, direttamente da Philadelphia, città in cui vivevamo, i miei genitori mi mandavano a visitare la mia famiglia tunisina dall'altra parte del mondo. La maggior parte dei dolci tunisini non mi piaceva. Mi sembravano eccessivamente stucchevoli e di solito erano ricoperti di frutta secca, mentre io ero più attratta dal cioccolato. Non ricordo la prima volta che ho mangiato un kaak warqa, ma deve essere stato il suo aspetto liscio e a forma di ciambella a catturare la mia attenzione. Per gioco potevo per giunta infilarne uno al dito, un po' come un gigantesco anello. E poi c'era il gusto: un cerchio di pasta liscia come la seta e burrosa avvolgeva un ripieno di mandorle macinate, appena zuccherato, al profumo di acqua di rose. Fu amore al primo morso. In Tunisia, i kaak warqa sono considerati i dolci più pregiati e più costosi in circolazione. Vengono offerti ai matrimoni, durante il Ramadan, l'Eid al-Fitr (festa che segna la fine del digiuno) e per celebrare la nascita del profeta Maometto. Quando si ricevono degli ospiti speciali in casa, i kaak warqa vengono serviti accompagnati da tè alla menta e pinoli. Si vendono solo nelle pasticcerie specializzate e si comprano al chilo. Si tratta di un dolcetto raffinato e opulento e come tale non è adatto per chi si accontenta.

Forse a causa del loro posto di rilievo nell'olimpo della pasticceria tunisina, non avevo mai considerato la possibilità di preparare i kaak warqa a casa. In Tunisia, sono ottenuti con una farina specifica per questo dessert, facilmente reperibile al supermercato (si aggiunge del colorante alimentare bianco per rendere l'impasto ancora più candido). Credevo fosse una di quelle delizie che potevano essere realizzate solo in una cucina industriale da mani esperte, ma durante la pandemia, quando ero impossibilitata a recarmi nel mio paese natale, mi sono ritrovata a desiderare un kaak warqa. Perfino nella mia abitazione temporanea

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY

di Marsiglia, in Francia, dove una consistente fetta di popolazione di origine tunisina vive da generazioni, non riuscivo a trovare nessuno che li vendesse. Così decisi di fare il grande passo e di provare a prepararli da sola.
Anche se la ricetta dei kaak warqa non è tra le più semplici, ammetto di essere rimasta sorpresa dalla facilità con cui si preparano. Ho imparato a lavorare l'impasto di colore bianco e a stenderlo sottile, a tagliare e a misurare con una precisione maniacale, ad avvolgerlo intorno al marzapane e, infine, ad arrotolarlo realizzando delle piccole ciambelle.
L'odore del burro chiarificato e dell'acqua di rose riempivano la mia cucina per concretizzarsi, poi, in numerose dozzine di biscotti, forse un po' più pallidi di quelli della pasticceria, ma con lo stesso gusto delicato e profumato.
Ormai tutti in famiglia sono a conoscenza del fatto che il kaak warqa è il mio dolce preferito. Circa un anno fa sono finalmente tornata in Tunisia dopo diversi anni di assenza. Alla fine del soggiorno sono andata a trovare mia nonna, la quale mi ha consegnato diverse confezioni di kaak warqa – ciascuna da parte di zii e parenti vari che, nonostante la mia età, sanno che basta poco per rendermi felice.
Una volta tornata a casa, dopo una settimana di abbuffate, fu chiaro che avrei dovuto iniziare a distribuire ciò che restava di quel regalo. Una sera incontrai alcuni amici in un bar con l'ultima confezione di dolcetti al seguito. Ma erano ancora troppi per essere consumati tutti dai miei amici, così mi feci strada nel patio affollato mentre degli sconosciuti si destreggiavano tra sigarette e bicchieri di vino naturale per raggiungermi. «Che cos'è? – esclamarono al primo morso –. Non ho mai mangiato niente di simile prima d'ora. Come si chiama?».
«Kaak warqa – risposi, sorridendo –. Il biscotto più buono del mondo!».

Kaak Warka

PREPARAZIONE: 4 ORE
TEMPO TOTALE: 6 ORE E 50 MINUTI
DOSI PER: 24 BISCOTTI

Questi biscottini a forma di ciambella occupano un posto speciale nel cuore di ogni tunisino. La delicata croccantezza esterna nasconde un morbido ripieno di pasta di mandorle arricchito da un leggero aroma floreale di acqua di rose.

PER IL BURRO CHIARIFICATO

- 230 g di burro

PER L'IMPASTO

- 250 g di farina per dolci non sbiancata (preferibilmente King Arthur), setacciata
- 80 ml di acqua tiepida
- 3 g di colorante alimentare bianco in gel (opzionale)

PER LA PASTA DI MANDORLE

- 140 g di farina di mandorle ultrafina
- 125 g di zucchero a velo
- 35 ml di acqua di rose
- 1 ml di estratto di mandorle puro

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Petali di rosa essiccati (opzionale)

1. Preparate il burro chiarificato: sciogliete il burro in una casseruola di piccole dimensioni a fiamma medio-bassa e lasciate bollire per circa 5 minuti, finché i residui bianchi del latte non verranno a galla. Togliete dal fuoco e lasciate riposare per 5 minuti. Scremate e gettate via la patina bianca. Fate raffreddare il burro chiarificato in frigorifero per 20 o 30 minuti, finché non sarà tiepido al tatto. Mettete da parte a temperatura ambiente.

2. Preparate l'impasto: mescolate con le mani la farina e 100 g di burro chiarificato in una ciotola di medie dimensioni finché non saranno amalgamati. Unite gradualmente 80 ml di acqua tiepida e colorante alimentare (se utilizzato) mescolando finché non saranno ben incorporati.

3. Impastate su una superficie pulita per circa 15 minuti, piegando l'impasto su se stesso ed eliminando eventuali bolle d'aria (l'impasto sarà elastico e appiccicoso, anche se non completamente liscio, e si rigonfierà leggermente se schiacciato). Coprite con pellicola da cucina e lasciate raffreddare per almeno 2 ore o fino a 24 ore. Prima di lavorarlo, lasciatelo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti, finché non si sarà leggermente ammorbidito, o per circa 2 ore se lasciato in frigorifero tutta la notte.

4. Preparate la pasta di mandorle: mescolate con le mani la farina di mandorle e lo zucchero a velo in una ciotola di medie dimensioni finché non saranno amalgamati. Unite gradualmente acqua di rose ed estratto di mandorle, mescolando con le mani (la pasta risulterà appiccicosa e bagnata, ma diventerà più compatta dopo che sarà stata lavorata). Dividete in 24 porzioni uguali (circa 8 g ciascuna) e formate da ogni porzione un serpentello lungo circa 7 cm. Coprite i serpentelli con uno straccio umido e metteteli da parte.

5. Preriscaldate il forno a 160°C. Su una superficie pulita, stendete l'impasto ammorbidito fino a formare un rettangolo di 45 x 30 cm. Tagliate l'impasto in 24 quadratini (7 cm), copriteli con della pellicola da cucina (durante l'operazione, utilizzate un panno umido per bagnarvi leggermente le mani). Lavorando un quadratino di impasto alla volta, posizionate 1 serpentello di pasta di mandorle lungo l'angolo inferiore. Fate rotolare l'impasto intorno alla pasta di mandorle. Allungate e fate rotolare delicatamente finché l'impasto ripieno non sarà lungo 10 cm, spingendo al suo interno la pasta di mandorle se necessario. Piegate il serpentello ad anello, allargando uno degli estremi in modo da farlo scivolare su quello opposto per formare un anello. Ungetevi appena le mani con il burro chiarificato, lavorate i biscotti finché non saranno omogenei. Ripetete con l'impasto e la pasta di mandorle rimanenti, coprendo nel frattempo gli anelli con la pellicola da cucina.

6. Posizionate i biscotti su una teglia rivestita di carta forno, a 1 cm di distanza l'uno dall'altro. Spennellateli con il burro chiarificato e decorate con petali di rosa essiccati, se graditi. Conservate l'eventuale burro chiarificato avanzato per altri usi.

7. Posizionate la teglia nel forno preriscaldato, abbassando subito la temperatura a 150°C. Infornate per circa 20 minuti, finché l'esterno dei biscotti sarà asciutto e il fondo leggermente dorato. Serviteli caldi o lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. *—RAFRAM CHADDAD BOAZ*

DA FARE IN ANTICIPO I biscotti crudi possono essere posizionati su una teglia avvolta nella pellicola da cucina e lasciati in frigorifero per 12 ore. I biscotti cotti possono essere conservati senza sovrapporli in un contenitore ermetico fino a 5 giorni.

Posizionate una listarella di pasta di mandorle all'estremità dell'impasto quadrato e arrotolate formando un cilindro.



Piegate delicatamente dando la forma di una ciambella, allargando una delle estremità.



Unite le due estremità e sigillatele, quindi perfezionate con le mani la forma circolare.



CàMaiol



The way we *lake* it.

www.camaiol.it



F&W IN CUCINA

I noodles che vi stupiranno

Questo piatto freddo ma piccantissimo scalderà gli animi.

di Andee McKenzie

DURANTE UN POMERIGGIO AFOSO sudo al solo pensiero di accendere il forno. Per fortuna, grazie al quinto ricettario di Hetty McKinnon, *Tenderheart*, ho scoperto la ricetta perfetta per l'estate. La Tiger Salad con noodles al tè verde (ricetta a pag. 18) della McKinnon è allo stesso tempo corroborante e rinfrescante. La chef ha spiegato che il nome di questa insalata cinese deriva dalle sue straordinarie combinazioni di sapori, feroci come una tigre. Nonostante esistano molte varianti di questo piatto, al cetriolo o al pomodoro, la sua ricetta trae ispirazione dallo stile cinese nordoccidentale, che fa uso principalmente di cipollotti, mazzetti di coriandolo, sedano e peperoncini piccanti. Per crearla, la McKinnon aggiunge noodles al tè verde. Gli spaghetti di grano saraceno trasformano l'insalata in un piatto unico, delizioso e appagante.

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY

foto di GREG DUPREE



Tiger Salad con noodles al tè verde

TEMPO TOTALE: 20 MINUTI
DOSI PER: 2 PERSONE

In questa ricetta gli spaghetti di grano saraceno vengono conditi con una miscela dal sapore umami di sedano, coriandolo e cipollotti, dando vita a un piatto appagante. Si può utilizzare anche della soba, da sciacquare sotto acqua fredda per ottenere una consistenza ottimale.

PER IL CONDIMENTO TIGER

- 40 ml di aceto di riso
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di salsa di soia o tamari
- 1 cucchiaino di semi di sesamo tostati
- ½ cucchiaino di sale, più altro q.b.

PER I NOODLES

- 200 g di noodles crudi freschi al tè verde o 140 g di noodles secchi al tè verde
- 4 gambi di sedano, tagliati finemente in diagonale
- 25 g di foglie fresche di coriandolo tritate grossolanamente e gambi teneri di coriandolo (circa un mazzetto)
- 4 cipollotti, tagliati finemente in diagonale
- 1 peperoncino thailandese rosso o verde, tagliato finemente in diagonale

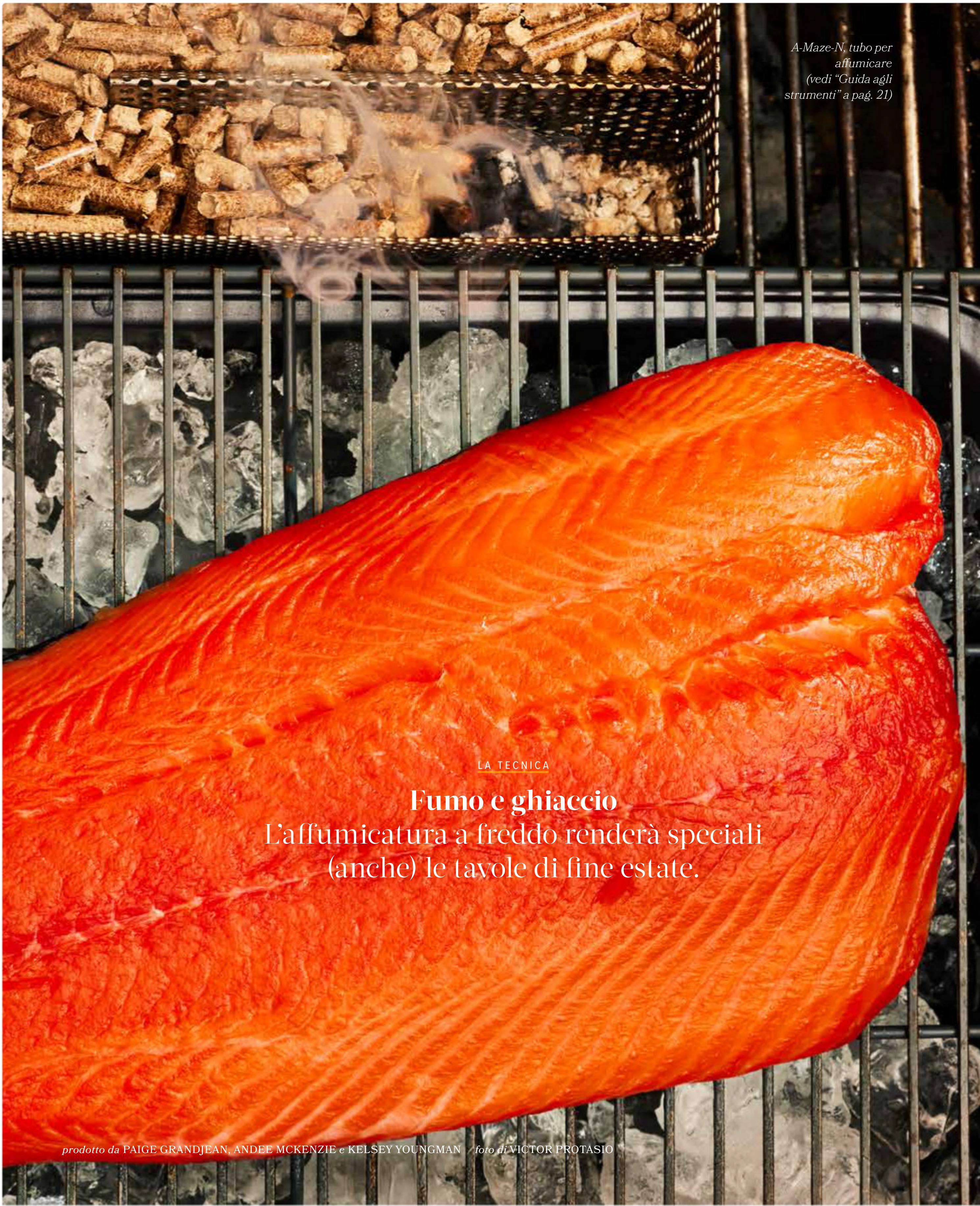
1. Preparate il condimento tiger: mischiate aceto, zucchero, salsa di soia, semi di sesamo e sale in una ciotola di medie dimensioni finché non saranno amalgamati. Fate raffreddare finché non arriverà il momento di servire.

2. Preparate i noodles: fate bollire dell'acqua salata in una casseruola di grandi dimensioni a fiamma alta. Aggiungete i noodles e cuocete al dente seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Scolate sotto l'acqua fredda e sciacquate due volte.

3. Unite noodles, sedano, coriandolo, cipollotti e peperoncino in una ciotola di grandi dimensioni. Versate il condimento tiger e mescolate per amalgamare. Condite con altro sale se necessario. Servite a temperatura ambiente o fredda. *—HETTY MCKINNON, ADATTAMENTO DA* TENDERHEART: A COOKBOOK ABOUT VEGETABLES AND UNBREAKABLE FAMILY BONDS

DA FARE IN ANTICIPO Potete preparare l'insalata il giorno prima e conservarla in frigorifero coperta.

HANDBOOK



LA TECNICA

Fumo e ghiaccio

L'affumicatura a freddo renderà speciali (anche) le tavole di fine estate.

prodotto da PAIGE GRANDJEAN, ANDEE MCKENZIE *e* KELSEY YOUNGMAN *foto di* VICTOR PROTASIO

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: CHRISTINA DALEY

AFFUMICATURA A FREDDO

ANCHE LA FINE DELL'ESTATE è sinonimo di cucina all'aperto: il clima mite invita ad accendere il barbecue e preparare hamburger e hot dog. Il barbecue è anche lo strumento ideale per la tecnica dell'affumicatura a freddo, spesso sottovalutata. Diversamente dall'affumicatura a caldo, che permea gli ingredienti di fumo mentre li cuoce, quella a freddo aggiunge un tocco affumicato e dolce senza utilizzare il calore. Questo processo è perfetto per conferire una deliziosa nota affumicata a ingredienti pronti per essere gustati, come un salmone marinato, una delicata burrata o della frutta fresca, senza tuttavia alterarne la consistenza. Inoltre, è estremamente versatile e richiede soltanto l'utilizzo di un barbecue (a carbone o a gas), cubetti di ghiaccio e pellet di legno per affumicare. Per preparare il salmone affumicato a freddo, iniziate trattando il pesce con sale e zucchero di canna. Questo passaggio serve ad asciugare i liquidi e a conferire alla carne una texture setosa e un aspetto lucido. Dopo averlo trattato e ammollato, riponete in frigorifero il salmone senza coprirlo per formare una pellicina: uno strato sottile e asciutto che permette al fumo di aderire meglio alla superficie del pesce. Il controllo della temperatura è molto importante in questa tecnica. Per evitare che il pesce sia troppo cotto o diventi stopposo, che il formaggio si sciolga o che la frutta diventi farinosa, la temperatura all'interno del barbecue deve rimanere inferiore a 30°C. Pur non essendo indispensabile, è consigliabile investire in un tubo affumicatore perforato in acciaio inossidabile (vedi il box "Guida agli strumenti", nella pagina accanto). Il suo design complesso consente un abbondante passaggio di ossigeno, assicurando la combustione lenta del pellet di legno a velocità costante e garantendo ore di affumicatura continua. Il pellet di legno, inoltre, ha meno probabilità di prendere fuoco rispetto al cippato (al posto del tubo affumicatore è possibile utilizzare un vassoio di alluminio a forma di barca). Per evitare picchi di calore, posizionate gli ingredienti da affumicare su una griglia per dolci posta sopra un vassoio di cubetti di ghiaccio. A questo punto, rilassatevi per un paio d'ore e lasciate che il fumo faccia il suo lavoro, trasformando preparazioni comuni, come panini con burrata (ricetta a pag. 22) o punch all'ananas (ricetta a pag. 23), in pietanze prelibate. –*PAIGE GRANDJEAN*



1

TRATTARE IL SALMONE
Condite il salmone con sale e zucchero di canna facendo pressione per farli attaccare al pesce. Avvolgetelo nella pellicola e riponetelo in frigorifero per 36-48 ore.



2

METTERE IN AMMOLLO IL SALMONE
Sciacquate il salmone con cura e posizionatelo in una ciotola di grandi dimensioni piena di acqua fredda. Lasciate il pesce in ammollo per 15 minuti, così da eliminare il sale in eccesso.



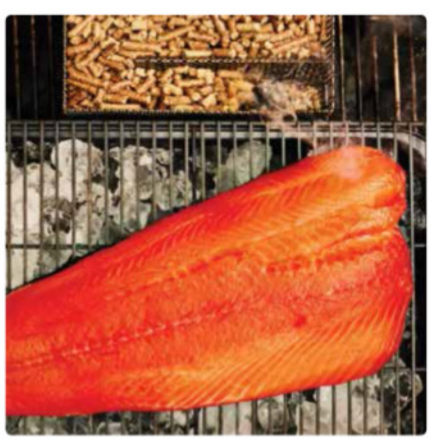
3

LASCIARE CHE SI FORMI LA PELLICOLA
Riponete il salmone in frigorifero, senza coprirlo, da 4 fino a 12 ore. Questo passaggio consentirà la formazione della pellicola elastica, uno strato sottile e asciutto che assorbirà i sapori del fumo.



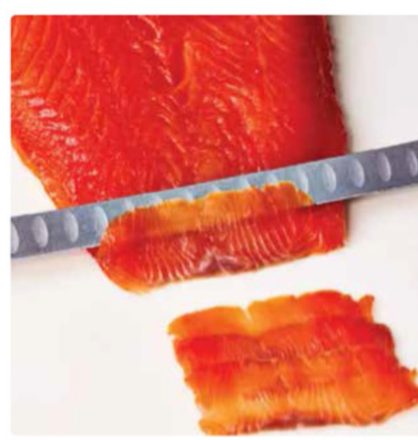
4

ACCENDERE IL PELLET DI LEGNO
Riempite un tubo affumicatore o un vassoio di alluminio forato con pellet di ciliegio. Accendete entrambe le estremità del tubo con un cannello da cucina.



5

AFFUMICARE IL SALMONE
Posizionate il salmone su una griglia per dolci sopra un vassoio di cubetti di ghiaccio. Coprite il barbecue e affumicate per 3-4 ore, aggiungendo altri cubetti di ghiaccio se necessario.



6

TAGLIARE A FETTE
Rimuovete la pelle del salmone con un coltello lungo e sottile per affettare o con un coltello affilato per sfilettare. Iniziando dalla coda, tagliate il salmone trasversalmente in fette sottili.

Salmone affumicato a freddo

PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE E 10 MINUTI,
PIÙ 36-48 ORE DI RAFFREDDAMENTO
DOSI PER: 12 PERSONE

L'affumicatura a freddo casalinga è perfetta per preparare deliziose e vellutate fette di salmone affumicato, addolcite dagli aromi del legno di ciliegio. Il salmone King, rinomato per il suo alto contenuto di grassi e il colore arancione acceso, è ideale per sperimentare questa tecnica.

- 430 g di sale kosher (come Diamond Crystal)
- 220 g di zucchero di canna
- 1 filetto di salmone fresco o decongelato con la pelle, 1-1,3 kg, spesso circa 2,5 cm nella parte più alta (vedi Note)
- 135 g di pellet di legno duro per affumicare (come legno di ciliegio)

1. Mescolate sale e zucchero di canna in una ciotola di medie dimensioni e mettete da parte. Posizionate un foglio di pellicola da cucina di 60 x 45 cm su una superficie da lavoro e spargete omogeneamente metà del composto di sale su un'area leggermente più larga del salmone. Posizionate il salmone sul composto, con la pelle rivolta verso il basso. Condite omogeneamente il salmone con il composto di sale restante, premendo affinché si attacchi al pesce. Avvolgete il salmone con pellicola da cucina. Trasferite il salmone su una teglia da forno, con la pelle rivolta verso il basso. Refrigerate per almeno 36 ore o fino a 48 ore.

2. Togliete il salmone dall'involucro e sciacquate completamente il composto di sale. Posizionate il salmone in una ciotola di grandi dimensioni, ricopritelo di acqua fredda e lasciate in ammollo 15 minuti per eliminare il sale in eccesso. Posizionate una griglia per dolci dentro una teglia da forno. Togliete il salmone dall'acqua e asciugatelo con dei fogli di carta da cucina. Posizionate il salmone sulla teglia preparata in precedenza, con la pelle rivolta verso il basso. Lasciatelo raffreddare, senza coprirlo, per almeno 4 ore o fino a 12 ore, finché non si sarà formata una pellicola (la superficie del pesce sarà lucida e asciutta al tatto).

3. Posizionate un tubo affumicatore o un vassoio di alluminio forato su un lato delle maglie del barbecue (vedi il box "Guida agli strumenti"). Riempite il tubo con il pellet per affumicare. Accendete il pellet su entrambi i lati del tubo o del vassoio utilizzando un cannello da cucina o un accendino lungo (vedi il box "Guida agli strumenti"). Aprite per metà le prese d'aria inferiori del barbecue. Coprite il barbecue con il coperchio e lasciate che si riempia di fumo (ci vorranno circa 15 minuti).

4. Riempite per 3/4 una teglia da forno di 33 x 22 cm con cubetti di ghiaccio. Posizionate la griglia per dolci con il salmone sopra la teglia da forno piena di ghiaccio. Trasferite la teglia da forno con il salmone sul barbecue. Chiudetelo e fate in modo che i fori di aerazione del coperchio siano posizionati sopra il salmone. Lasciate affumicare per circa 3-4 ore, gettando via l'acqua che si formerà nella teglia da forno e sostituendola a mano a mano con altri cubetti di ghiaccio (per un'affumicatura leggera, lasciate affumicare per 3 ore; per un'affumicatura più intensa, lasciate affumicare per 4 ore).

5. Avvolgete il salmone nella pellicola da cucina e lasciatelo raffreddare almeno per 4 ore prima di affettarlo. Togliete il salmone dall'involucro e trasferitelo su un tagliere. Rimuovete la pelle del salmone con un coltello per affettare lungo e sottile o con un coltello per sfilettare affilato. Gettate via la pelle. Iniziando dalla coda, tagliate il salmone trasversalmente, ad angolo, affettandolo quanto più sottile possibile.

DA FARE IN ANTICIPO Potete conservare il salmone affumicato non affettato in frigorifero, avvolto nella pellicola da cucina, fino a 5 giorni, oppure potete congelarlo per massimo 1 mese.

NOTE La stagione del salmone King inizia a fine primavera e dura per tutta l'estate. Tuttavia, potete acquistarlo congelato di alta qualità durante tutto l'anno su *conkilia.com*.

GUIDA AGLI STRUMENTI

Il tubo affumicatore, come l'A-Maze-N, e il pellet di legno duro per affumicare sono disponibili presso molti negozi di ferramenta oppure online *(bbq.paradise.it)*
Il cannello a gas Sondiko è un utile strumento con fiamma stabile per accendere velocemente il pellet per affumicare, garantendo ore di combustione lenta. Può anche essere utilizzato per tostare meringhe e fiammeggiare la crème brûlée. *(amazon.it)*





Panino con burrata affumicata

PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 45 MINUTI
DOSI PER: 2-4 PERSONE

La cremosa burrata è la regina dell'affumicatura a freddo. Il morbido involucro di mozzarella assorbe velocemente il fumo profumato del legno, assumendo una leggera sfumatura marrone. All'interno, il cuore dolce e cremoso di latte rimane morbido e spalmabile, ideale da servire con panini, insalate, frutta e cracker.

- 135 g di pellet di legno duro per affumicare (come legno di ciliegio)
- 2 burrate (circa 120 g), ben scolate e asciugate
- 1 baguette
- 3 cucchiai di composta di peperoncino
- 85 g di prosciutto o salame tagliato a fette sottili
- 30 g di cipolla rossa tagliata ad anelli sottili
- 30 g di rucola
- Olio extravergine d'oliva

1. Posizionate un tubo affumicatore o un vassoio di alluminio forato su un lato delle maglie del barbecue (vedi il box "Guida agli strumenti"). Riempite il tubo con il pellet per affumicare. Accendete il pellet su entrambi i lati del tubo o del vassoio utilizzando un cannello da cucina o un accendino lungo (vedi il box "Guida agli strumenti"). Aprite per metà le prese d'aria inferiori del barbecue. Coprite il barbecue con il coperchio e lasciate che si riempia di fumo (ci vorranno circa 15 minuti).

2. Riempite per 3/4 una teglia da forno di 33 x 22 cm con cubetti di ghiaccio. Posizionate la burrata su una griglia per dolci. Mettete la griglia sopra la teglia da forno piena di ghiaccio. Trasferite la teglia da forno con la burrata sul barbecue. Chiudetelo e fate in modo che le ventole del coperchio siano posizionate sopra la burrata. Lasciate affumicare per circa 2 ore, gettando via l'acqua che si formerà nella teglia da forno e sostituendola a mano a mano con altri cubetti di ghiaccio, finché la burrata non avrà un odore affumicato e la superficie sarà leggermente marrone.

3. Dividete la baguette a metà per lungo. Con le dita, rimuovete un po' di mollica dal centro della parte inferiore e superiore. Farcite la baguette con la composta di peperoncino e l'affettato. Tagliate le burrate in quarti e disponetele sull'affettato. Aggiungete cipolla tagliata ad anelli e rucola, condite con olio. Chiudete il panino con la parte superiore della baguette. Tagliate il panino a metà o in quarti.

DA FARE IN ANTICIPO La burrata può essere affumicata con 3 giorni di anticipo e conservata in un contenitore ermetico in frigorifero.



Punch con ananas affumicato e tequila

PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 45 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

La polpa di ananas affumicato a freddo è arricchita con succo aspro di lime e tequila leggermente invecchiato. Il risultato è una bevanda affumicata, fresca e bilanciata. Per un effetto dissetante, si consiglia l'aggiunta di un goccio di acqua frizzante poco prima di servire. Il processo di affumicatura a freddo dell'ananas è molto semplice e non necessita di particolari attenzioni. È importante rimuovere la dura buccia dell'ananas per consentire il completo assorbimento del fumo.

135 g di pellet di legno duro per affumicare (come legno di ciliegio)
1 ananas medio, sbucciato (lasciando le foglie), tagliato in quarti per lungo e privato della parte in prossimità delle foglie
60 ml di acqua
230 ml di tequila reposado
160 ml di succo di lime fresco (da 6 lime)
60 ml di orzata
1 pizzico di sale fino
240 ml di acqua frizzante
Fette di lime

1. Posizionate un tubo affumicatore o un vassoio di alluminio forato su un lato delle maglie del barbecue (vedi il box "Guida agli strumenti"). Riempite il tubo o il vassoio con il pellet per affumicare. Accendete il pellet su entrambi i lati del tubo o del vassoio utilizzando un cannello da cucina o un accendino lungo (vedi il box "Guida agli strumenti"). Aprite per metà le prese d'aria inferiori del barbecue. Coprite il barbecue con il coperchio e lasciate che si riempia di fumo (ci vorranno circa 15 minuti).

2. Riempite per 3/4 una teglia da forno di 33 x 22 cm con cubetti di ghiaccio. Posizionate l'ananas su una griglia per dolci. Mettete la griglia sopra la teglia da forno piena di ghiaccio. Trasferite la teglia da forno con l'ananas nel barbecue. Chiudetelo e fate in modo che le ventole del coperchio siano posizionate sopra l'ananas. Lasciate affumicare per circa 2 ore, gettando via l'acqua che si formerà nella teglia da forno e sostituendola a mano a mano con altri cubetti di ghiaccio, finché il frutto esotico non avrà un odore affumicato.

3. Tritate grossolanamente l'ananas. Conservate le foglie per decorare. Unite ananas e 60 ml di acqua in un frullatore. Frullate per circa 40 secondi, finché il composto non sarà liscio e schiumoso. Unite il composto di ananas (circa 1 l), tequila, succo di lime, orzata e sale in una brocca. Mescolate per amalgamare.

4. Versate il punch in 6 bicchieri con ghiaccio. Aggiungete omogeneamente l'acqua frizzante e decorate ogni bicchiere con un fetta di lime e una foglia di ananas.

DA FARE IN ANTICIPO L'ananas può essere affumicato con 1 giorno di anticipo e conservato in un contenitore ermetico in frigorifero. Per la preparazione del punch, è possibile eseguire i primi 3 passaggi con 4 ore di anticipo e conservarlo in un contenitore ermetico in frigorifero. Aggiungete l'acqua frizzate poco prima di servire.

NOTE L'orzata, uno dei principali ingredienti del Mai Tai, è un dolce sciroppo analcolico alle mandorle con note di latte. Potete trovarlo presso negozi di bevande specializzati o su *amazon.it*.



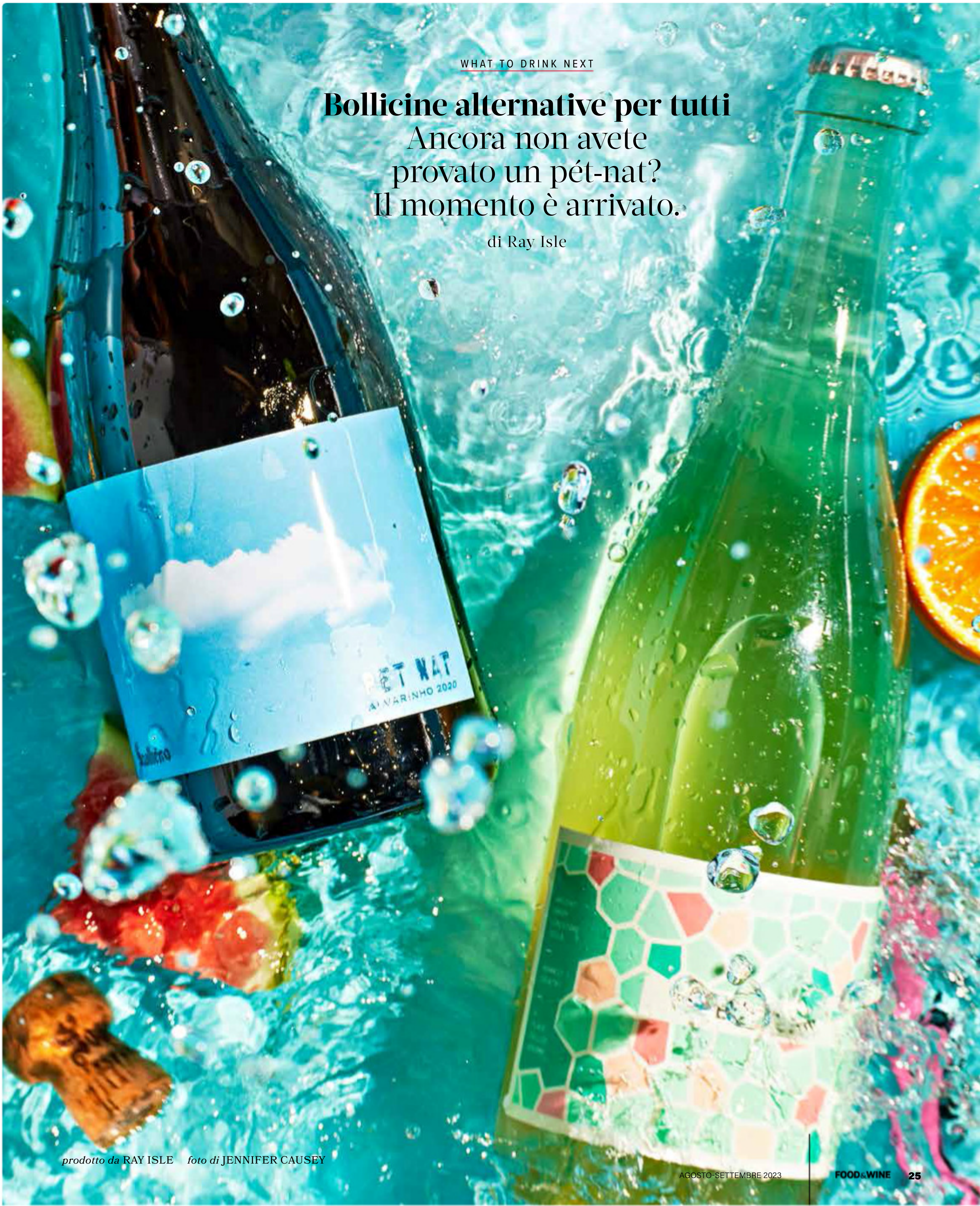
BOTTLE SERVICE

WHAT TO DRINK NEXT

Bollicine alternative per tutti

Ancora non avete provato un pét-nat? Il momento è arrivato.

di Ray Isle



FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY

prodotto da RAY ISLE *foto di* JENNIFER CAUSEY

MA FOSSE CHE I PÉT-NAT sono diventati la norma? È la domanda che di recente mi pongo spesso. I vini naturalmente frizzanti (pétillant naturel, in breve pét-nat) sono apparsi sulla scena enologica qualche anno fa e hanno ricevuto – come per i vini naturali in generale – molta più attenzione mediatica rispetto ai consumi effettivi. Ma in qualche modo sono diventati ormai parte della quotidianità del vino; si trovano sugli scaffali delle enoteche di quartiere così come nel negozio specializzato in referenze naturali e non convenzionali. I pét-nat sono vini frizzanti realizzati con un metodo che precede il cosiddetto Metodo Classico utilizzato per lo Champagne (e per la gran parte degli spumanti). Piuttosto che indurre una seconda fermentazione in bottiglia per creare le bollicine, come fanno i produttori di Champagne, chi produce pét-nat imbottiglia prima che la fermentazione iniziale sia terminata. Il risultato è un vino delicatamente frizzante, a volte leggermente dolce a causa degli zuccheri residui dell'uva, di solito torbido per le particelle di lievito non filtrate, e tipicamente sigillato con un tappo a corona invece che di sughero. Per natura, i pét-nat sono casual e di facile beva. Come le persone che la mattina non si pettinano e indossano i pantaloni del giorno prima perché, alla fine, a chi importa?

Alcuni sono veramente eccentrici. Altri invece sono l'opposto, e risultano quanto più puliti e precisi possibile.

Anche se questo approccio alla produzione di vini frizzanti è nato nel Sud-Ovest della Francia verso il 1500, i pét-nat possono essere realizzati con qualsiasi varietà di uva, ovunque, e i vignaioli si sono dati da fare. Michael Cruse, che produce Ultramarine, lo spumante "metodo tradizionale" più ricercato della California (una bottiglia, sempre che riusciate a trovarla, costa quasi 180 euro), realizza anche un bel po' di pét-nat. «Ma guarda – dice –. Li adoro! Penso che, se sono fatti bene, possano davvero dimostrare il carattere di un vigneto al pari di una bollicina in stile tradizionale. È uno dei miei modi preferiti di fare vino».

A ognuno il suo. Possiamo andare tutti d'accordo. You say potato; I say pét-nato. Va tutto bene. Fatevi avanti e provatene qualcuno.



OYSTER RIVER WINEGROWERS MORPHOS PÉT-NAT 2022
Oyster River si trova a Warren, nel Maine, ma l'uva per questo vino dai sentori cremosi e di frutta secca, con note citriche e dal fascino misterioso, proviene da New York. Per ottenerlo, contattate la cantina.

CRUSE WINE CO. SPARKLING RANCHO CHIMILES VALDIGUIÉ 2022
Michael Cruse è stato un paladino dell'ormai dimenticato vitigno valdiguié, usandolo per vini come questo: secco, di colore rosa scuro, ricco di note fruttate e di anguria.

CA' DEI ZAGO COLLI TREVIGIANI PROSECCO COL FONDO 2021
Col fondo è un metodo vecchio stampo di produrre Prosecco, in cui i lieviti delle fermentazioni vengono lasciati sul fondo della bottiglia. È sapido, leggermente frizzante, con note di sottobosco.

LA GRANGE TIPHAINE NOUVEAU NEZ 2021
Damien e Coralie Delecheneau vivono nella Valle della Loira e sono delle star nel panorama dei vini naturali. Il loro Chenin Blanc è di un colore oro 12 carati, con bollicine fini e sentori di mele e sottobosco.

STOLPMAN VINEYARDS COMBE PÉT'NAT TROUSSEAU 2021
La cantina Stolpman, in California, produce un Syrah eccezionale e negli ultimi anni ha ampliato la produzione a vini come questo pét-nat color corallo, realizzato con uve trousseau.

MAX DEXHEIMER PÉTILLANT NATUREL 2022
Questo pét-nat è prodotto da Max Dexheimer con un blend di silvaner, gelbermuskateller, gewürztraminer, kerner, e müller-thurgau. Profuma di arance ed è leggermente amaro al palato.



MOVIA PÉT-NAT 2022
Lo sloveno Aleš Kristančič si era già dimostrato un talento dei frizzanti alternativi con il suo Puro, che va stappato in un recipiente pieno d'acqua. Il suo nuovo pét-nat è pulito, fresco con note di sottobosco – e molto più semplice da aprire.

MATTHIASSON LIGHTLY SPARKLING GRAPE + PEACH WINE 2022
Il vivace vino di Steve e Jill Matthiasson (tecnicamente non un pét-nat) viene da pesche di loro produzione, fermentate insieme allo chardonnay del proprio vigneto Linda Vista.

SOALHEIRO SPUMANTE PÉT-NAT ALVARINHO 2020
Soalheiro, tra i migliori produttori di Vinho Verde del Portogallo, ha di recente cominciato a produrre questa bolla cremosa dalle note di ananas; sarebbe perfetta da accompagnare con un buon formaggio locale di pecora.

BIRICHINO PÉTULANT NATUREL MALVASIA 2021
Le note romantiche e seducenti della Malvasia – pompelmo rosa, mandarino, fiori – sono tutte presenti in questo pét-nat californiano, con bollicine delicate e un sorso che riflette il profumo.

VÍNA HERZÁNOVI PÉT-NAT 2021
Un pét-nat proveniente dalla Repubblica Ceca prodotto da uve Müller-Thurgau, non ha tanto l'aroma di frutta quanto di tè al gelsomino, ed è sapido e intenso in modo innovativo: una bottiglia per chi si sente avventuroso.

UNICO ZELO SEA FOAM 2021
I vignaioli australiani Brendan e Laura Carter producono questo vino spumeggiante facile da apprezzare da uve Vermentino e Fiano. Suggerisce note di mela verde acidule con un tocco di sale marino – piuttosto appropriato.

DONKEY & GOAT FIZZY IZZY SPARKLING GRENACHE GRIS 2022
Velato e con note di lievito, questo pét-nat dei produttori californiani di vini naturali Donkey & Goat ha un sapore di bacche rosse acidule con un accenno di agrumi (per la precisione arance) ed è leggermente tannico.



WHAT TO DRINK NEXT

Glorioso Grenache Un vitigno poco celebrato, ma estremamente versatile, da cui si ottengono rossi succosi, ideali da abbinare alle grigliate, ma anche bottiglie ambiziose da invecchiamento.

di Ray Isle

OH GRENACHE, UVA DELLE MERAVIGLIE. Se messi a confronto, il cabernet sauvignon può essere più famoso, il pinot noir più acclamato, ma una volta che lo si conosce, il grenache si insinua e vi ruba il cuore. Questo vitigno è in grado di dare vita a vini leggeri ma anche potenti e intensi. Cresce ovunque, senza sforzo, ma solo in pochi luoghi raggiunge livelli di eccellenza. E per qualche assurdo motivo, i wine lovers degli Stati Uniti non ne sanno molto a riguardo. Vai a capirli.

Mentre gli spagnoli e gli italiani si contendono il primato della sua coltivazione – i primi cenni storici in entrambi i luoghi risalgono tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600 – i francesi sembrano aver avuto la meglio in riferimento al nome con cui la maggior parte delle persone lo conosce. In Spagna è noto come grenacha, in Sardegna cannonau, e diventa abundante in alcune zone del Portogallo, ma l'elenco continua.

Talvolta vinificato da solo, si abbina bene in blend ad altri vitigni: i grandi Châteauneuf-du-Papes vengono prodotti principalmente con uve grenache e altre in percentuale minore, lo stesso vale per gli umili Côtes du Rhônes.

Ultimamente, alcuni dei vini più interessanti provenienti dalla California, dall'Australia e da altre regioni del Nuovo Mondo sono prodotti con il grenache, da cui derivano eccellenti rossi beverini, come anche bottiglie ambiziose con un grande potenziale di invecchiamento.

Beh, direi che è giunto il momento di scoprire quest'uva prodigiosa, che cosa state aspettando?

foto di JENNIFER CAUSEY

FOOD STYLING: EMILY NABORS HALL; PROP STYLING: AUDREY DAVIS



GRENACHE DEL VECCHIO MONDO

BORSAO GARNACHA SELECCIÓN 2021
Anno dopo anno, questo rosso spagnolo, facilmente reperibile, si rivela sempre più gradevole di quanto il suo prezzo possa far pensare, con note di frutti di bosco succosi e brillanti e un accenno di erbe fresche sul finale. Gustatelo leggermente freddo in una giornata afosa.

ANNA ESPELT PLA DE GATES NEGRE 2020
Le uve coltivate in biologico, nella regione dell'Alt Empordà, nell'estremo Nord-Est della Catalogna, sono alla base di questo rosso corposo della talentuosa enologa Anna Espelt. Si distingue per il suo profumo di piccoli frutti rossi, come amarene, e note di terra.

CLOS ST. ANTONIN CÔTES DU RHÔNE 2019
Questo gioiello della Côtes du Rhône, carico di amarena, note aromatiche di menta e rosmarino e tannini setosi, è firmato da Isabelle Sabon, viticoltrice della tenuta Domaine de la Janasse, punto di riferimento per lo Châteauneuf-du-Pape.

BODEGAS FRONTONIO GARNACHA MICROCÓSMICO 2020
Fernando Mora ha iniziato a fare vino nella sua vasca da bagno; oggi ha una vera cantina, oltre a diversi ettari di vigneti coltivati in biologico, e produce vini come questo Grenache minerale, privo di legno e con sentori di frutti rossi.

ANNE PICHON SAUVAGE GRENACHE NOIR 2021
L'enologa francese Anne Pichon ha creato questa Cuvée vivace e frizzante per l'importatore di vini di New York T. Edward, usando uve biologiche dal dipartimento poco noto della Vaucluse, nella parte meridionale della Valle del Rodano. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

CUEVAS DE AROM AS LADIERAS GARNACHA 2020
Questo vino spagnolo è prodotto da Fernando Mora nella sua seconda cantina da vigneti ad alta quota per ottenere un rosso di medio corpo, fresco e di ottima persistenza, con note di spezie e di foglie di tè che anticipano accenni sapidi.



GRENACHE DEL NUOVO MONDO

TIM SMITH BUGALUGS GRENACHE 2021
Il viticoltore australiano Tim Smith ha scelto "bugalugs", un termine locale che indica i bambini piccoli, come nome per la sua linea di rossi più accessibili. Questo Grenache succoso e pepato della Barossa Valley è uno dei migliori in circolazione.

D'ARENBERG THE DERELICT VINEYARD GRENACHE 2018
Leggermente erbaceo e terroso, con sentori di frutti di bosco e tannini avvolgenti, questo straordinario Grenache proviene da una serie di piccoli vigneti di vecchie viti, un tempo abbandonati, nella McLaren Vale, la culla dell'industria vinicola australiana.

GROUNDED WINE CO. ROSSO DELLA RADIO PUBBLICA 2018
L'enfant prodige Josh Phelps è l'enologo di Grounded Wine Co., marchio californiano emergente, nonché produttore di questo Grenache dal colore rosso rubino, setoso e al profumo di kirsch. Un 10% circa di Syrah gli conferisce complessità e sapidità.

THISTLEDOWN THORNY DEVIL OLD VINE GRENACHE 2021
I maestri del vino Giles Cooke e Fergal Tynan hanno fondato Thistledown appositamente per dedicarsi alla coltivazione di Grenache. Il Thorny Devil è succoso e brillante, con sapori di lampone, melograno e pepe bianco sul finale.

VER SACRUM GARNACHA 2020
L'enologo Eduardo Soler e due amici hanno fondato Ver Sacrum nella Valle dell'Uco in Argentina per concentrarsi su vini leggeri e accessibili come questo Grenache quasi rosato, dai tannini morbidi e note di fragola selvatica.

I. BRAND & FAMILY LA MAREA BESSON VINEYARD OLD VINE GRENACHE 2019
L'enologo Ian Brand si rifornisce di uva da viti non irrigate piantate nel 1910 per questo delizioso e stratificato Grenache, dalla texture morbida e carezzevole, ma che allo stesso tempo risulta strutturato.

LINDQUIST FAMILY GRENACHE 2020
Bob Lindquist è stato uno dei primi a produrre vini nello stile della Valle del Rodano in California con la sua azienda vinicola Qupé, che ha poi lasciato nel 2019. Attualmente, la sua azienda vinicola Lindquist Family produce questo rosso floreale e avvolgente, la cui complessità si svela a ogni sorso.

LATTA UPLAND VINEYARD GRENACHE 2019
Andrew Latta produce alcuni dei migliori vini appartenenti alla varietà grenache nello stato di Washington. Questo svela note intense di lampone e ciliegia al naso e sentori di mirtilli e cioccolato fondente al palato.

KINGS CAREY SPEAR VINEYARDS GRENACHE 2020
I miei appunti iniziano con "Wow, che vino seducente", e questo lo descrive già abbastanza bene. L'enologo James Sparks utilizza uve biologiche per un rosso setoso, con sentori di lamponi che sembra in qualche modo quasi leggero.

YALUMBA THE TRI-CENTENARY ANCESTOR VINE GRENACHE 2018
La storia vinicola dell'Australia ha origini lontane, le viti nodose della Barossa Valley che producono questo Grenache sono state piantate nel 1889. È ricco di note intense di ciliegia rossa che si trasformano in fini note speziate.

RITRATTO

Il profeta dell'agave

David Suro-Piñera vuole far conoscere ai consumatori lo sfaccettato mondo dei distillati a base della pianta messicana.

di Maddy Sweitzer-Lammé



FOOD STYLING: RUTH BLACKBURN; PROP STYLING: CHRISTINA DALEY

foto di JENNIFER CAUSEY

DURANTE UNA RECENTE SERATA trascorsa al Tequilas, un ristorante di Philadelphia, mi è stata offerta una piccola ciotola di quelle che sembravano fettine croccanti di ananas essiccato. Era, in realtà, agave arrostita, la stessa usata per produrre il mezcal contenuto all'interno del bicchierino di vetro posto sul bancone esattamente di fronte a me. Ho masticato l'agave, rimanendo colpita dall'equilibrio dolce-salato e dal sottile sapore affumicato che emanava, niente a che vedere con l'intensità che fino a poco prima avevo associato a quel mezcal. David Suro-Piñera, proprietario di Tequilas, aveva portato l'agave cotta al ristorante dopo il suo ultimo viaggio in Messico. Grande sostenitore degli alcolici a base di agave, Suro-Piñera è l'autore, insieme all'esperto di etnobotanica Gary Paul Nabhan, della recente pubblicazione *Agave Spirits: The Past, Present, and Future of Mezcals*. Gestisce anche una piccola azienda chiamata Siembra Spirits, che adotta un approccio altamente sostenibile, tracciabile e incentrato sugli agricoltori per l'importazione di mezcal, tequila e altri distillati di piccola produzione a base di agave, con l'obiettivo di preservare i sistemi indigeni di coltivazione e distillazione dell'agave stessa.



David Suro-Piñera, proprietario del ristorante Tequilas e di Siembra Spirits.

Parlare di questa pianta con Suro-Piñera è come discutere della Bibbia con il Papa: possiede una conoscenza così profonda e obiettiva che ti coinvolge, anche se ti consideri "agnostico" o forse (eresia) più incline a bere gin.

Uno degli aspetti che gli preme sottolineare è che oltre al tequila e al mezcal, molto comuni negli Stati Uniti, il mondo dei distillati a base di agave è estremamente vasto. Queste bevande, prodotte con gli stessi metodi ancestrali del tequila e del mezcal, riportano una serie di nomi regionali: bacanora, raicilla e sotol (che tecnicamente è realizzato con un parente dell'agave, una pianta nota come cucchiaio del deserto) sono alcuni, altri ancora sono semplicemente etichettati come *destilado de agave* (per le bottiglie da provare, consultate "Sei distillati a base di agave da sorseggiare" nella pagina accanto).

Provenienti fuori dai confini legali stabiliti dal Messico, precisamente negli anni 70 per il tequila e negli anni 90 per il mezcal, questi distillati alternativi a base di agave sono rimasti nell'ombra fino a poco tempo fa. Ora, aziende importatrici come Siembra li stanno finalmente facendo conoscere negli Stati Uniti. «La gente viene al ristorante, si siede al bar, assaggia i nostri prodotti e dice: "Non sembra tequila, ha un sapore diverso" – racconta Suro-Piñera –. E io dico loro che questo invece è il sapore del tequila, quello vero».

Il processo di produzione di tutte le bevande a base di agave è sostanzialmente lo stesso: la *piña* viene cotta per rilasciare i suoi zuccheri, in seguito triturata o schiacciata per ricavarne il succo. Questo poi viene fermentato, distillato e infine invecchiato.

In ogni fase di questo processo, spiega Suro-Piñera, c'è un continuum di tecniche. Da un lato, i produttori di agave, che lui stesso importa, si impegnano per esaltare le caratteristiche della specifica varietà, creando un prodotto finale che rifletta la sua provenienza e il modo in cui è stato coltivato. Dall'altro, ci sono i vasti sistemi di produzione industriale che distillano la maggior parte del tequila commerciale, referenze pensate per creare un prodotto più coerente ma con meno caratteristiche.

«I prodotti che importiamo sono in grado di mostrare tutta la bellezza dell'agave – afferma Suro-Piñera –. Anche dopo la doppia distillazione, preservano ancora le loro note espressive. Il concetto di terroir qui si applica davvero. In genere, questi si caratterizzano per essere distillati incredibilmente complessi, ma il tequila e il mezcal prodotti industrialmente non sono allo stesso livello».

Dire che i metodi che Suro-Piñera vuole far conoscere al grande pubblico sono tradizionali sarebbe un eufemismo. Una delle aziende con cui Siembra collabora, Mezonte, lavora con agricoltori indigeni le cui terre sono vicine a siti archeologici dove sono stati trovati alcune delle più antiche testimonianze di distillazione pre-ispanica in Messico. Oltre all'indiscussa bontà, Suro-Piñera spera che la sempre più crescente popolarità di questi distillati contribuisca a preservare il loro patrimonio.

UN MEZCAL E UN TEQUILA CHE NON VI DELUDERANNO

«Sono due distillati di fascia bassa che apprezzo molto – dice Suro-Piñera –. Hanno entrambi un prezzo etico e rappresentano un buon modo per conoscere le due espressioni fondamentali dell'agave».

MEZCAL DERRUMBES SAN LUIS POTOSÍ
Derrumbes, gestito dal maestro distillatore Javier Mateo, produce una serie di mezcal provenienti da diversi stati del Messico. Questo utilizza la specie di agave selvatica Salmiana Crassispina, che gli conferisce note minerali, gessose ed erbacee.

FORTALEZA BLANCO TEQUILA
La storia di Fortaleza risale al 1873, quando il trisavolo di Guillermo Sauza, Don Cenobio, fondò la sua prima distilleria nella città di Tequila (la famiglia ha prodotto tequila Sauza fino al 1976, anno in cui l'azienda è stata venduta).

FOTO: GILBERTO HERNANDEZ



SEI DISTILLATI A BASE DI AGAVE DA SORSEGGIARE

Eccellenti bacanora, sotol e raicilla da provare

LA DISTILLAZIONE PRODOTTA a partire dal succo di agave e altre piante del deserto è una tradizione che ha radici profonde in Messico. Gli esempi più consolidati di alcolici a base di agave sono il tequila e il mezcal, ma la categoria comprende una serie di altri alcolici, sempre più presenti nei menu dei ristoranti americani e sugli scaffali dei negozi di liquori. Abbiamo chiesto ai nostri professionisti preferiti del settore di consigliarvi le migliori bottiglie di questa categoria emergente per l'angolo bar di casa vostra.
–LUCY SIMON

BACANORA

La Bacanora, il distillato simbolo dello stato messicano di Sonora, fu vietata nel 1915 dal governatore astemio, Plutarco Elías Calles, e fu legalizzata nuovamente solo nel 1992. Per questo motivo, la sua produzione è rimasta su piccola scala e tradizionale fino a oggi: l'agave viene raccolta e lavorata artigianalmente, piuttosto che con metodi industriali. A differenza del sotol e della raicilla, dai sapori più fruttati, la bacanora tende a essere sapida, ma decisamente meno affumicata della maggior parte dei mezcal.

AGUAMIEL BACANORA
«Questa bacanora proviene da una zona di Sonora nota per l'estrazione dell'aguamiel, una specie di sciroppo ricavato dalla pianta di maguey – spiega Miguel Vargas, barman del Chileno Bay Resort & Residences di Los Cabos, in Messico –. L'aguamiel ha un profumo di caramello con note floreali ed erbacee e un sapore ricco e dolce di agave arrostita con note di fumo e terra».

RANCHO TEPÚA BACANORA BLANCO
«Il Rancho Tepúa è leggermente affumicato con un profilo aromatico vegetale e mentolato – dice Allan Tidd del Pescador di Boston –. Quando la bacanora era illegale durante il proibizionismo di Sonora, la famiglia Contreras continuava a produrla in diverse distillerie nascoste». Oggi, Rancho Tepúa è gestito da Roberto Contreras, produttore di quinta generazione.

SOTOL

Il sotol, dalle note erbacee accompagnate da sentori di fumo, viene distillato da un arbusto che assomiglia alla pianta dell'agave ma è una specie completamente diversa. Per produrre il distillato, i sotoleros del deserto di Chihuahua, nel Messico settentrionale, arrostiscono lo stelo interno denso della Dasylirion wheeleri (nota come cucchiaio del deserto e sotol in spagnolo). La sua produzione è artigianale e, sebbene ogni bottiglia abbia sapori unici, spesso predominano note erbacee, come l'eucalipto.

FLOR DEL DESIERTO CASCABEL SOTOL
«Questo non è indicato per i deboli di cuore – afferma Alba Huerta, proprietaria di Julep a Houston –. Il maestro sotolero Gerardo Ruelas sostituisce il pollo crudo convenzionalmente usato nel mezcal in stile pechuga con carne di serpente a sonagli per la terza fase di distillazione di questo sotol. Il sapore è infinitamente complesso, con sentori di agrumi, anice, frutta bianca, vaniglia, note floreali ed erbacee, mineralità, salinità e una leggera sensazione di affumicato».

FOOD STYLING: RUTH BLACKBURN; PROP STYLING: CHRISTINA DALEY

foto di JENNIFER CAUSEY



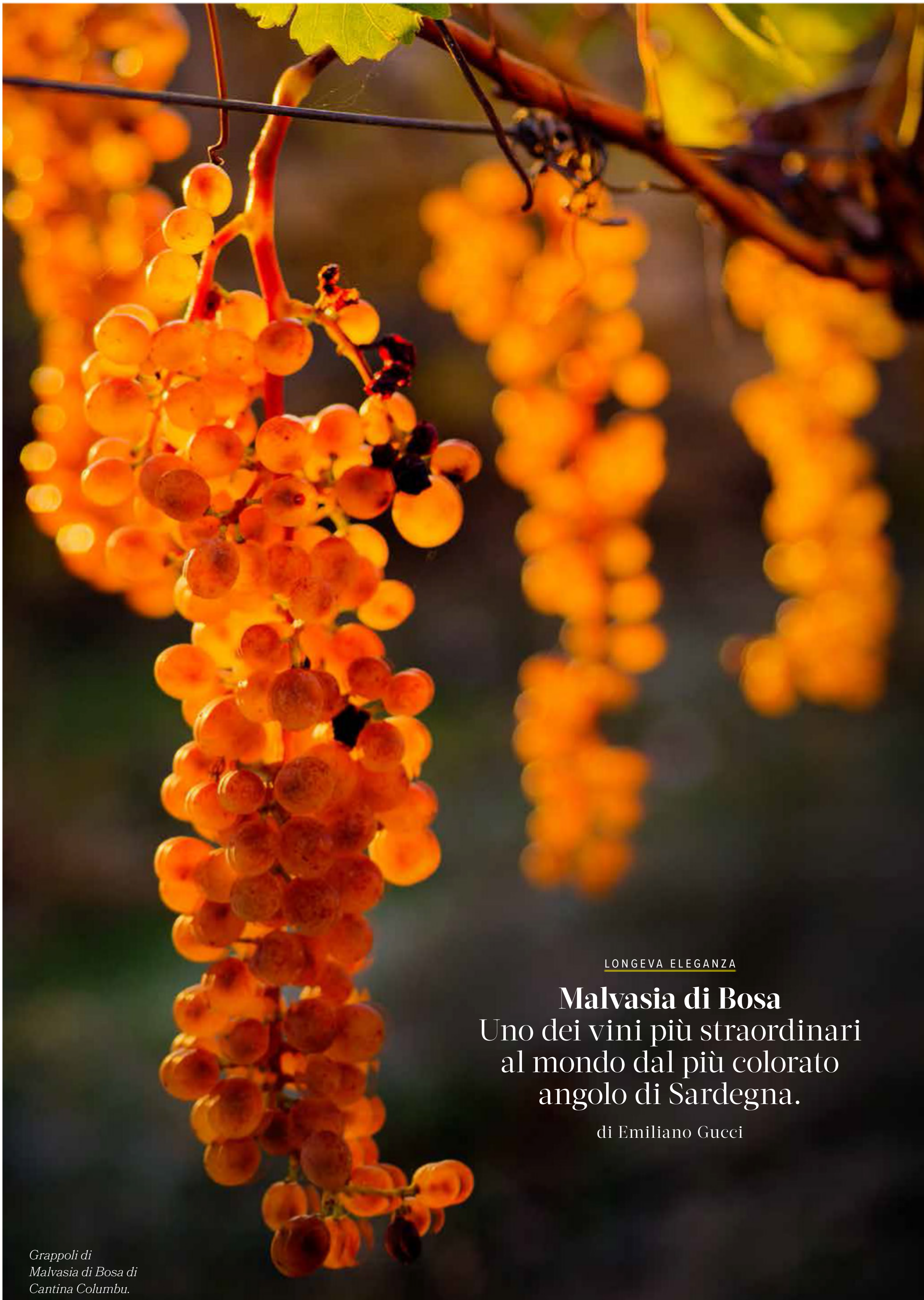
RAICILLA

Prodotta a Jalisco, lo stato del Messico occidentale che ospita la città di Tequila, la raicilla utilizza la parte centrale dell'agave e si prepara come il mezcal. Ma la produzione di raicilla si divide in due diverse denominazioni regionali – de la costa e de la sierra: la prima è prodotta nei territori che si affacciano sul mare mentre l'altra nasce nell'entroterra montuoso – ciascuna ottenuta con diverse varietà di agave. Le raicillas hanno sapori che vanno dal floreale e agrumato al pepato e all'affumicato e persino a note che suggeriscono spezie dal profilo aromatico ricco.

BONETE COSTA DE JALISCO RAICILLA
«La raicilla di Bonete è pulita e minerale, con note saline che trasportano sulla costa da cui proviene – afferma Brian Gaskey, direttore beverage del Mercer Street Hospitality di New York –. È deliziosa gustata da sola, ma se preferite un cocktail, provatela in un Margarita o anche con l'acqua tonica».

CUMBRITA DE LA SIERRA LECHUGUILLA RAICILLA
«Si tratta di una raicilla così morbida che non immagineresti mai che abbia una gradazione alcolica di quasi 57% – dice Marlene Olarra, direttore beverage del Nativo di Highland Park, in California –. È prodotta a Batopilas, Chihuahua, dove il termine lechuguilla si riferisce sia alla pianta, Agave shrevei, sia al suo distillato. Dal sapore di pere e pepe, ha un finale erbaceo e minerale».

LA VENENOSA COSTA DE JALISCO RAICILLA
«Questa è la mia distilleria preferita di Jalisco», afferma Christopher Reyes, direttore beverage e socio dell'Aldama di Brooklyn. Reyes ama la Costa de Jalisco di La Venenosa, un distillato di agave dal gusto più morbido, con note di vari frutti e pepe bianco. «Mi piace berlo liscio, ma si sposa molto bene anche in un cocktail con l'ananas».



LONGEVA ELEGANZA

Malvasia di Bosa

Uno dei vini più straordinari al mondo dal più colorato angolo di Sardegna.

di Emiliano Gucci

Grappoli di Malvasia di Bosa di Cantina Columbu.

FOTO: CLAUDECRUELLS





QUANTA BELLEZZA E QUANTA VARIETÀ in Sardegna, quanti contrasti tra la vivacità della costa e l'austerità dell'entroterra, il mare a far da specchio a nuraghi e mamuthones, la distanza tra città come Cagliari e Alghero, Nuoro, Oristano, che potrebbero appartenere a continenti diversi. Se ce n'è una più diversa delle altre questa è Bosa, borgo variopinto in prossimità della costa occidentale, proprio nella provincia di Oristano, solcato dal fiume Temo e dominato dal castello dei Malaspina, con il quartiere di Sa Costa che luccica delle sue case colorate. Particolarissimi sono i bosani, «divertenti, ironici e dalla battuta pronta, qualità mai banali su quest'isola», parola di Vanna Mazzon che vi è arrivata da adulta e oggi col marito Gianmichele Columbu guida la cantina fondata dal suocero Giovanni Battista. E assai particolare è la malvasia di Sardegna che a Bosa si coltiva e si trasforma, dando vita a uno dei vini più straordinari al mondo.

LA VISIONE DI GIOVANNI BATTISTA COLUMBU

Siamo dunque nella Planargia, regione modulata tra la bassa valle del Temo e il versante settentrionale del Montiferru, terreni calcarei con straordinaria presenza di fossili, vento di Maestrale, benefica influenza del mare: fu questo uno dei primi approdi per quell'uva alvarega (bianca greca) che in Sardegna sbarcò nel V secolo, chiamata poi malvasia come altre varietà che nel Mediterraneo si diffusero partendo (probabilmente) dal porto di Monemvasia.

Giovanni Battista Columbu arrivò invece a Bosa sul finire degli anni 50, insegnante barbaricino che oltre a Lina (poi sua moglie) qui conobbe Salvatore Deriu, detto Zegone per la cecità, imprenditore agricolo con cui avrebbe avviato l'esperienza di viticoltore. È una storia straordinaria – cercatela, leggetene, godetevi le perle che Battista elargisce in *Mondovino*, il film di Jonathan Nossiter che lo rese celebre nel mondo –, in cui il vino è centrale ma non unico protagonista. «Il loro progetto di alfabetizzazione per i contadini divenne uno scambio di esperienze e cultura – racconta Vanna, friulana, ora ben oltre la ventesima vendemmia in casa Columbu –. Da lì nacquero le basi per il disciplinare della Doc Malvasia di Bosa», la più piccola della Sardegna, che a partire dal 1972 fu disegnata sulle tre valli a sud della città (Modolo, Magomadas, Tresnuraghes), mentre l'anno precedente si era definito quello della Vernaccia di Oristano: due vini ossidativi nel giro di pochi chilometri.

È il vino dell'accoglienza, della messa, della cultura bosana, perché il paese aveva il suo bottaio che usava solo legno sardo



In alto. Emidio Oggianu e una delle botti della sua cantina. Nella pagina accanto. Le tipiche case colorate del centro di Bosa.

FOTO: PIXELSHOP/SHUTTERSTOCK.COM;

BOTTI SCOLME E LIEVITI FLOR

Parliamo di ossidazione come tradizione, metodo e valore nella lavorazione delle uve: botti mai colme, con uno strato dei lieviti flor che va a formarsi sulla superficie del vino permettendogli di dialogare con l'ossigeno durante il corso della maturazione. Ecco quindi i suoi colori, i tipici sentori, la longevità strabiliante accomunabile a quella del vin jaune dello Jura, di certi sherry o del Marsala, che prevede però l'aggiunta di alcol.

Vino elegiaco e caleidoscopico, summa del sole e del sale di Sardegna e del Mediterraneo, sovrano del tempo: si apra una bottiglia di malvasia bosana ed è già festa, occasione, giorno memorabile. È nel 1975 che Mario Soldati arriva in zona su raccomandazione di Luigi Veronelli e si innamora di questo vino, di questa realtà: «Battista aveva colto il senso estetico della nostra malvasia – ricorda Vanna Mazzon –, e quindi il valore che poteva portare al territorio». Ci ha lasciati nel 2012, Battista, ma per i Columbu la gestione è tuttora familiare e i tre ettari vitati rimangono gli stessi, inalterate le pratiche di cantina. La classica Riserva è prodotta da vendemmia tardiva (mai da appassimento), tre anni di botte e di flor, fascino e complessità da vendere. «È il vino dell'accoglienza, della messa, della cultura bosana, da botti di solo castagno perché il paese aveva il suo bottaio che usava solo legno sardo». La spalla acida mantiene vibranti i sentori primari e via col mallo di noce, la mandorla, l'elicriso, il rosmarino, mineralità e sapidità esplosiva che trovano ottimi abbinamenti col Fiore Sardo o con la bottarga, con le ostriche, con il sigaro, «ma sono tutti giochi, la Riserva è un vino che si esaudisce da sé». Dal 2003 i Columbu le affiancano un secondo vino, la Alvaréga, «fermentazione spontanea in

acciaio, zero solfiti e nessuna filtrazione fino all'imbottigliamento»: è la variante fresca e (moderatamente) dolce che esalta il varietale, ottima con la pasticceria sarda o con il cioccolato. «Nacque in occasione del matrimonio di Rafael Columbu, il fratello di Gianmichele: 560 invitati, la malvasia tradizionale non bastava e convincemmo Battista a imbottigliare la più giovane».

FEDELI ALLA TRADIZIONE

Fedeli all'uso della botte scolma ci sono produttori come Emidio Oggianu, professione ferroviere (anzi, capostazione), dal 1995 pensionato poco incline al compromesso e dedito esclusivamente alla produzione di malvasia. Una sola tipologia prodotta, la Riserva, «con uno stile ossidativo non troppo spinto – ricorda il figlio Stefano –, sempre ossessionati dalla ricerca della qualità».

E sul medesimo solco troviamo giovani realtà come quella di Piero Carta, ufficialmente fondata nel 2017 ma la cui storia nasce quarant'anni prima quando il padre, bosano trasferito a Cagliari, acquistò mezz'ettaro vitato nella terra natia, area Magomadas. Piero era un ragazzino e cominciò ad aiutarlo tra i filari, da adolescente se ne distaccò arrivando a odiare la vigna, «dicevo sempre che se fosse stata mia





Vino elegiaco e caleidoscopico, summa del sole e del sale di Sardegna e del Mediterraneo



In alto. Gianmichele Columbu con la moglie Vanna Mazzon; un suggestivo scorcio di un vicolo del quartiere storico Sa Costa.



A sinistra. Gianmichele Columbu al lavoro tra le botti di castagno. In basso. Le uve di Malvasia di Vigne Silattari e sullo sfondo la vallata di Modolo.



ci avrei fatto campi da calcetto». Non è andata proprio così. Nel 2011 è tornato ad affiancare il padre in un momento di difficoltà, nel 2017 ha mollato il resto e fatto di quel podere la sua azienda, la sua vita. Vino naturale, senza artifici né chimica, da processo ossidativo «perché in famiglia non si conosceva Malvasia di Bosa diversa da quella lavorata in botte scolma: è questa la storia da tutelare, anche alla luce delle nuove tipologie introdotte nella Doc». La sua l'ha chiamata Filet, come i caratteristici centrini di cui la nonna era ricamatrice, così che una bottiglia «racchiuda la storia familiare e quella territoriale». Note agrumate ed erbacee, spunti di frutta secca, sapidità e bevibilità al cospetto di un profilo ossidativo netto e godibile.

SILATTARI E IL CONSORZIO

Per parlare delle nuove tipologie introdotte incontriamo uno dei loro sostenitori, Nicola Garippa, a fianco di Giovanni Porcu nella guida della Tenuta Vigne Silattari come nella presidenza (e ancor prima nell'avviamento) del Consorzio di Tutela. L'azienda nasce nel 2006 vicino al borgo di Modolo: Silattari è il nome della località e dello storico, incantevole vigneto di 5 ettari, «il più vasto del comprensorio». Nicola è un agronomo di Orgosolo, Giovanni un imprenditore di Sedilo, «stranieri in terra di Bosa» che subito si affidano a una visione commerciale, «capendo che si può innalzare la produzione tenendo alta la qualità, anzi migliorandola, grazie a tecniche agronomiche adeguate e pratiche viticole all'avanguardia», come entrambi affermano. Alla base ci sono terreni straordinari, «depositi calcarei in disfacimento, argille che immagazzinano acqua e la restituiscono al bisogno», mentre le pratiche di cantina sono affidate a terzi finché non giunge quella di proprietà. Quasi immediata la scommessa sullo spumante da malvasia, riprendendo la via già percorsa in passato dalla scomparsa Cantina Sociale Flussio, mentre si lavora per la variazione del disciplinare che verrà raggiunta nel 2012. Alla "classica" Malvasia, ora denominata Riserva (almeno due anni in botte, con o senza processo ossidativo), si affiancano la più giovane Malvasia di Bosa, il Passito e per l'appunto lo Spumante. Pure questo dolce, fruttato, «buono come aperitivo e sorprendente con il fritto di pesce», ad aprire nuove strade pur non mettendo tutti d'accordo. «Dimostra innanzitutto la duttilità di quest'uva – precisa Nicola –, ottima acidità per livelli di pH bassissimi, basi elastiche per una sorprendente varietà di interpretazioni». Quella giovane non è da condannare, anzi, «da sempre a Bosa si festeggia il carnevale brindando con la malvasia d'annata».

FOTO: CLAUDECRUELLS; ADALGISA GARAU; GABRIELE MALTINTI/SHUTTERSTOCK.COM

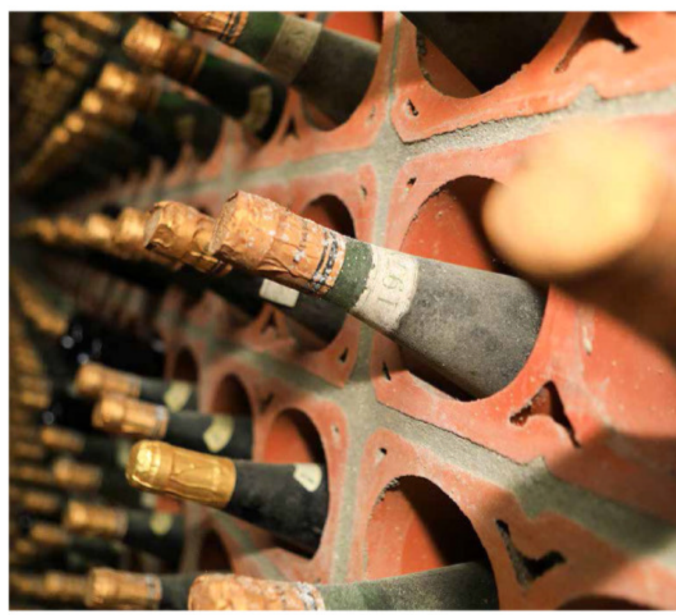




Da sinistra, in senso orario. Dettaglio di una piccola imbarcazione sull'argine del fiume Temo, in corrispondenza di Ponte Vecchio; ritratto di Piero Carta; le bottiglie dei F.lli Porcu.

NUOVI ORIZZONTI

Si produce spumante da malvasia anche alla cantina Madeddu, nata per iniziativa di Franco Madeddu nel 1972, quando nell'area di Pianu 'e Murtas acquistò i terreni che sarebbero divenuti il suo giardino vitato. E non è contrario all'innovazione Carlo Porcu dell'azienda Fratelli Porcu, nata negli stessi anni (prima bottiglia 1977) su impulso dello zio parroco Don Giuseppe, in località Su e Giagu nei pressi di Modolo, mosso dal desiderio di riavere a casa i fratelli emigrati in Svizzera. «Credo sia giusto mantenere la tradizione – dice Carlo –, è giusto l'impiego della botte ed è giusto preservare la versione Riserva. Ciò non toglie che la modernità possa far bene e che sia legittimo produrre malvasie fresche, meno impegnative», ed è quello che la sua azienda esegue senza rinunciare alla qualità. «Semmai non va bene trattare l'uva di malvasia come il vermentino o altre uve bianche: ci sono enologi che coi loro metodi stravolgono le caratteristiche della varietà e questo è deleterio. Se bevo malvasia voglio vedere quei colori, respirare quei profumi, gustare quei sapori». Il tema degli abbinamenti non diventi un cruccio, prosegue Porcu: «Lasciamo il compito ai sommelier, ma siamo sicuri che una buona malvasia di Bosa non possa accompagnare un piatto di



formaggi o di crostacei?». Nota a margine per i ristoratori, poiché piange il cuore «quando a Bosa trovi in carta tanta Gallura e poca malvasia locale».

Ecco, questi punti sembrano una buona sintesi da cui la scena vinicola bosana può ripartire, più coerente e compatta, mettendo da parte le divisioni e tramando soltanto a favore di un'uva, mantenendola riconoscibile nel trasformarsi in vino: quello che, ovunque gli è concesso di arrivare, può ergersi a icona di questo straordinario e particolarissimo angolo di Sardegna.

Da destra, in senso orario. Gli abbinamenti gastronomici del wine tasting; una degustazione di Vernaccia di San Gimignano; vista panoramica della Rocca di Montestaffoli.







ADVERTORIAL SECTION

Vernaccia di San Gimignano, la Regina Bianca della Toscana

Alla Rocca di Montestaffoli è possibile tutto l'anno prenotare le wine experience e scoprire le espressioni e il potenziale di invecchiamento di questo vitigno autoctono già caro a Dante.

Unica, nobile, ribelle: così è la Regina Bianca in una terra di rossi. Primo vino italiano a ottenere la Doc nel 1966 – divenuta poi Docg nel 1993 – e il solo a essere citato nella Divina Commedia (più precisamente nel Canto XXIV del Purgatorio), la Vernaccia di San Gimignano viene prodotta con uve a bacca bianca coltivate esclusivamente nel territorio di uno dei comuni più belli della Toscana, il cui centro storico è patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

Il Consorzio, costituito nel 1972, riunisce 79 aziende associate delle circa 170 presenti sul territorio e si impegna a promuovere e valorizzare l'identità di questo vitigno autoctono e il suo grande potenziale di invecchiamento. Nel 2022 la produzione ha superato 4 milioni e 600mila bottiglie e l'anno in corso sta facendo registrare un +10%: segno di una crescita importante e di un interesse maggiore del pubblico, come dimostrato anche dalle duemila degustazioni nelle piazze della "città delle belle torri" in occasione della prima edizione di Regina Ribelle – Vernaccia di San Gimignano Wine Fest. Organizzata lo scorso giugno, la due giorni ha consentito a turisti e wine lovers di scoprire oltre 100 etichette, tra banchi d'assaggio e masterclass alla Rocca di Montestaffoli, dove nel 2017 il Consorzio ha inaugurato il Vernaccia di San Gimignano Wine Experience La Rocca. Qui, tutti i giorni dell'anno dalle 12 alle 19, è possibile prenotare una delle tre degustazioni guidate: l'Easy Wine Tasting, il Superior Wine Tasting e la Top Masterclass, una lezione di due ore con sei vini del territorio per imparare a conoscere le differenti espressioni di Vernaccia ma anche il vino rosso San Gimignano Doc e un San Gimignano Doc Vin Santo, in abbinamento alle eccellenze gastronomiche locali, dal Pecorino aromatizzato con Zafferano di San Gimignano Dop alla Finocchiona Igp, dal Prosciutto Toscano Dop ai cantuccini alle mandorle.

wineexperience.vernacciasangimignano.it

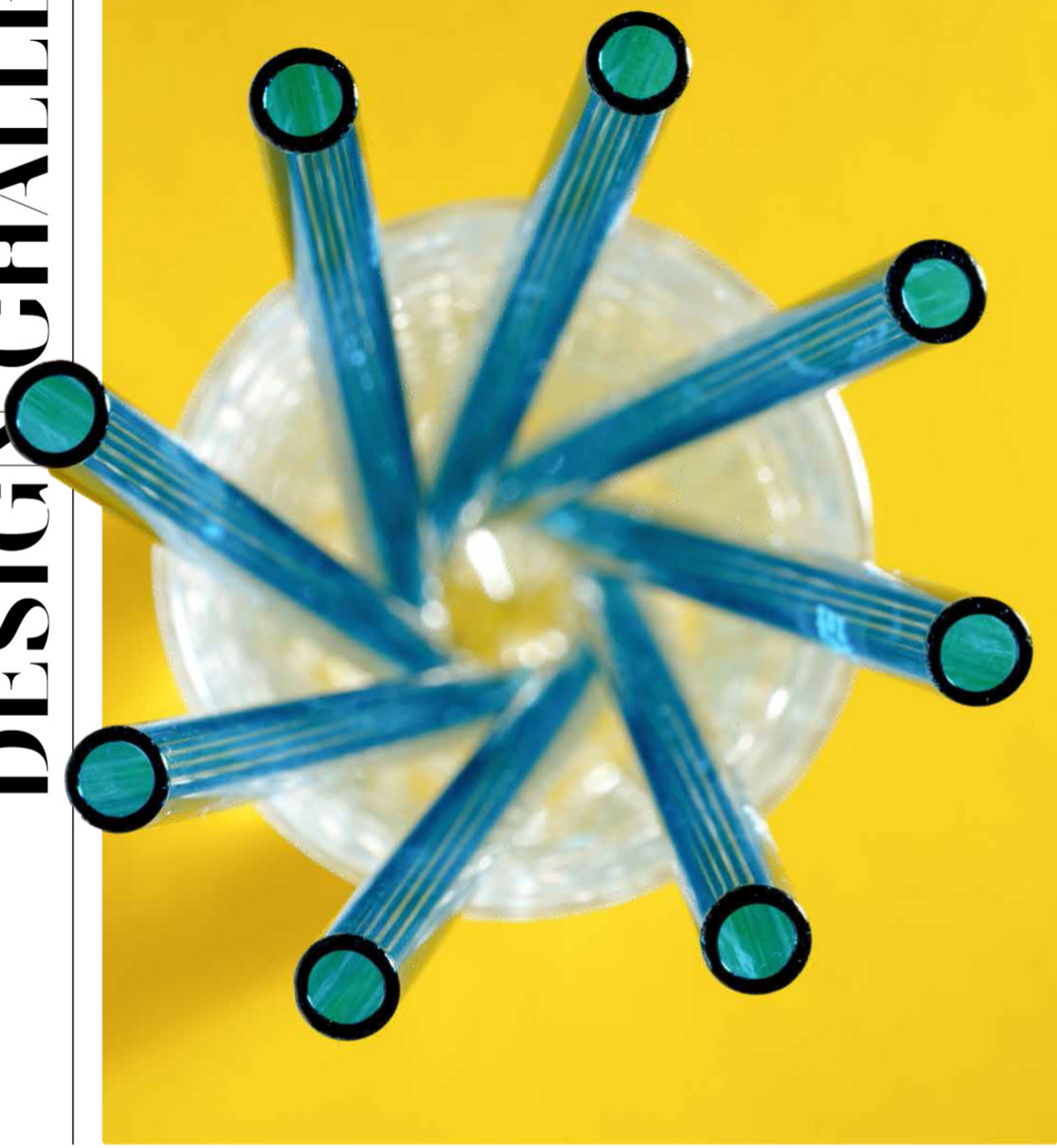

BOIZEL
CHAMPAGNE
BOIZEL
Brut Réserve
PICO
MACCARIO®
IMPORTATORE UFFICIALE PER L'ITALIA

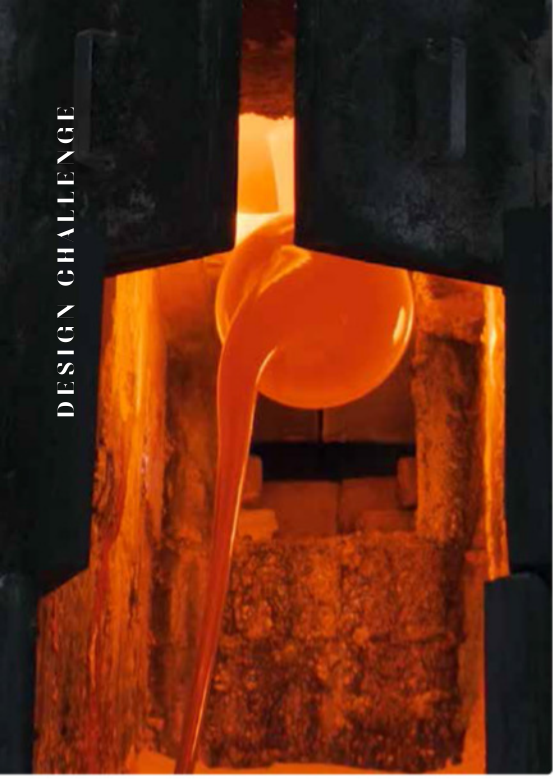
DESIGN CHALLENGE

BERE CON STILE

Murano Straws, le prime cannucce di vetro create sull'isola veneziana sono personalizzabili, durevoli e salvano l'ambiente.

di Federico De Cesare Viola







ERA IL 1291 QUANDO IL DOGE obbligò a trasferire a Murano tutte le vetrerie della città di Venezia per cercare di contenere i frequenti incendi che scaturivano dalle fornaci. L'isola divenne il centro della produzione del vetro di lusso e, ancora oggi, sopravvivono molti laboratori dove i mastri vetrai custodiscono (e tramandano) la loro sapienza. Tra le produzioni artigianali richieste in tutto il mondo, c'è una novità per gli appassionati di mixology (e non solo): sono le prime cannucce in vetro certificate con il marchio Vetro Artistico Murano e disponibili in diversi colori – rosso, blu, arancione, verde – che ricordano quelli delle tradizionali case della laguna. A creare questa piccola ma ambiziosa azienda (al momento le unità prodotte ogni mese sono 3mila) è stato Luca Vincenzini, ex produttore televisivo romano e appassionato surfista: è dopo aver visto con i propri occhi i danni prodotti dalla plastica sulle spiagge e nei mari di mezzo mondo che ha deciso di creare un'alternativa sostenibile, di qualità e made in Italy, coadiuvato dall'esperto artigiano Cristiano Ferro e dal suo team, composto da giovani, anche stranieri, che si sono appassionati a quest'arte millenaria.

Da quando la plastica monouso è stata finalmente messa al bando anche in Italia a gennaio 2022 – grazie al decreto legislativo 196/2021 in attuazione della cosiddetta direttiva Sup (Single Use

Non si tratta solo di un accessorio elegante e sostenibile ma anche di uno strumento di marketing e promozione per hotel e ristoranti, da utilizzare come cadeau





Dall'alto in senso orario. Le Murano Straws in diversi colori. Nella pagina a fianco, da sinistra. Una fase della lavorazione nella fornace di Murano; degustazione di un cocktail.

Plastic) adottata dalla Ue nel 2019 – sul mercato si sono affacciate cannucce realizzate in diversi materiali alternativi: carta, acciaio, pasta, bambù e vetro, appunto. Le *Straws* di cui parliamo non sono certamente le uniche in vetro ma sì le prime a essere prodotte a Murano: "nascono su un'isola e non finiscono nel mare", recita l'efficace messaggio che le accompagna.

La lavorazione è piuttosto complessa: richiede 7 passaggi diversi e dura circa 12 ore, con una tecnica che le rende particolarmente resistenti rispetto alle normali caratteristiche del vetro di Murano (e in ogni caso, qualora si rompessero, basta che le rispediate alla fornace e verranno sostituite gratuitamente). Le cannucce possono essere personalizzate con loghi o nomi, utilizzando una tecnica speciale di decalcomania: il design viene fuso nel vetro, risultando così indelebile anche a fronte di lavaggi in lavastoviglie ad alte temperature. Una volta rifinite, vengono sistemate in custodie singole in cartone o alluminio, anche queste riciclabili.



L'estetica, unita alla praticità (tra gli altri pregi: si raffreddano molto rapidamente), ha subito incuriosito il mondo dell'ospitalità: «Non si tratta solo di un accessorio elegante, igienico e sostenibile – conferma Vincenzini – ma anche di uno strumento di marketing e promozione per hotel e ristoranti, da utilizzare ad esempio come cadeau. Prima di esplorare i mercati internazionali, ho voluto presentare il progetto a Roma, la mia città, e la risposta è stata molto positiva. Le mie cannucce si trovano già all'Hotel Hassler e da Orma, il nuovo ristorante di Roy Caceres. Ma sono in vendita anche al bookshop della Biennale di Venezia e a disposizione di chi viaggia in Executive sul Frecciarossa. Oltre alle cannucce, la nostra fornace sta già producendo nuovi cocktail stirrer in vetro, anche questi personalizzabili».

Così, la prossima volta che sarete seduti al bancone del vostro bar preferito ordinando uno Sherry Cobbler, potreste tirare fuori dal taschino interno della giacca la vostra cannuccia, proprio come fareste con la stilografica personale al momento di firmare un importante contratto.



DALLE ZUPPE ALLE MARINATURE, DALLE BEVANDE AI DESSERT, LO YOGURT È UNO DEGLI INGREDIENTI PIÙ VERSATILI IN CUCINA.

DI OSET BABÜR-WINTER   PRODOTTO DA KELSEY YOUNGMAN & NINA FRIEND   FOTO DI GREG DUPREE

CULTURE CLUB

DALLE ZUPPE ALLE MARINATURE, DALLE BEVANDE AI DESSERT, LO YOGURT È UNO DEGLI INGREDIENTI PIÙ VERSATILI IN CUCINA.

DI OSET BABÜR-WINTER   PRODOTTO DA KELSEY YOUNGMAN & NINA FRIEND   FOTO DI GREG DUPREE

CULTURE

UNO

dei miei primi ricordi di infanzia è vedere tornare mio padre dal negozio di alimentari del nostro quartiere di Phoenix, in Arizona, con quello che lui presumeva fosse yogurt intero, da gustare insieme allo stufato di carne e alle verdure. Ricordo che, dopo aver aperto la vaschetta a tavola, gli altri e io ci guardammo sorpresi: «Questo yogurt ha un odore strano». Una volta appurato che non era scaduto o andato a male, capimmo subito che cosa fosse successo: mio padre, supponendo che i negozi di alimentari americani (come quelli della Turchia, da cui proveniamo) vendessero solo yogurt bianco nelle grandi vaschette che riempivano il banco frigo, aveva acquistato uno yogurt al gusto di vaniglia. Quella scena divenne presto motivo di battute ricorrenti nella nostra famiglia, in cui ci si chiedeva se la zuppa di yogurt alla vaniglia fosse presente nel menu. L'errore grossolano di mio padre ha messo in realtà in evidenza come le varie cucine interagiscano in modi diversi con questo ingrediente semplice e più che mai fondamentale. Ingrediente che Homa Dashtaki, fondatrice di The White Moustache, azienda di prodotti artigianali a base di yogurt e autrice di *Yogurt & Whey: Recipes of an Iranian Immigrant Life*, definisce come «assolutamente squisito». Come me, Dashtaki è cresciuta gustando lo yogurt nella versione salata, a mo' di salsa per condire verdure, riso e lenticchie. «Quello che per me è affascinante è che seppure nella sua forma più semplice e piena, lo yogurt resta così versatile – afferma –. Io non posso farne a meno. Il mio piatto è composto per un terzo da riso, un terzo da uno stufato qualsiasi e un terzo da yogurt». Inoltre, tenere sempre un buon vasetto di yogurt in frigorifero (vedi pag. 51 per i nostri consigli) è una buona abitudine. Grazie all'alto contenuto di calcio, lo yogurt può trasformarsi in una marinatura straordinaria. Nel suo libro sulla scienza in cucina, *CookWise*, Shirley O. Corriher spiega che il calcio contenuto nello yogurt attiva gli enzimi della carne che la inteneriscono senza il rischio di denaturarla e di indurirla, come invece fanno le marinature più acide, rendendo lo yogurt l'ingrediente perfetto per realizzare una lunga e stuzzicante marinatura, ideale per tutte le carni, dal petto di tacchino alle braciole di maiale. Lo stesso acido lattico, che conferisce allo yogurt il suo caratteristico sapore acidulo, lo rende utile anche nei processi di cottura: se unito a un ingrediente alcalino, come il bicarbonato di sodio, infatti, provoca una reazione chimica in grado di favorire il processo di lievitazione, dando origine a torte e ad altri prodotti da forno soffici e spugnosi.

Ma quali sono gli altri usi dello yogurt in cucina?

Dall'insaporire un'insalata di carote turca chiamata Havuç Tarator (ricetta a pag. 53) a diventare base cremosa per una bevanda rinfrescante al profumo di cardamomo, agrumi e labneh (ricetta a pag. 53), esplorate insieme a noi gli innumerevoli e deliziosi modi in cui lo yogurt viene utilizzato nelle cucine di tutto il mondo.



FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: CHRISTINA DALEY



QUICK HITS

Cinque semplici modi per ottenere il massimo dal vostro vasetto di yogurt.

1 YOGURT PUDRA SEKERLI

Kanlıca, un piccolo villaggio sulla sponda asiatica del Bosforo, in Turchia, è famoso per il suo yogurt particolarmente cremoso e ricco, che viene di solito servito con un cucchiaio (o due – chi siamo noi per giudicare?) di soffice zucchero a velo. Facilissimo da ricreare a casa utilizzando lo yogurt greco (ad esempio, Fage Total 0% grassi) si sposa bene con una tazza di caffè turco.

2 GLASSA

Unendo circa 500 g di yogurt greco, 240 g di zucchero a velo e l'estratto di vaniglia si ottiene una glassa dal gusto deciso, perfetta per la bundt cake e i cupcake.

3 CONDIMENTO PER INSALATE

In una ciotola unite yogurt al naturale, prezzemolo tritato finemente, origano, menta, succo di limone, aglio grattugiato, sale e pepe per ravvivare le vostre insalate.

4 AYRAN

Per quei pomeriggi estivi in cui fa troppo caldo e cucinare è impensabile, preparate un rinfrescante ayran turco. Questa bevanda dissetante si prepara con l'ausilio del frullatore unendo circa 500 ml di acqua ghiacciata, 240 ml di yogurt al naturale e un pizzico di sale. Mescolate fino a quando non si forma una leggera schiuma.

5 MAST-O MOOSIR

Questo iconico condimento iraniano prevede solo tre ingredienti: yogurt intero, moosir (scalogno persiano disidratato, disponibile su *sadaf.com*) e un pizzico di sale. Dashtaki consiglia di mettere lo scalogno disidratato in ammollo per almeno quattro ore e di riporlo in frigorifero per tutta la notte. Il tempo necessario per preparare questa salsa, però, è meno di cinque minuti e si conserva fino a un mese in frigorifero. Utilizzatela come condimento o anche sulla pizza.



HAVUÇ TARATOR (INSALATA DI CAROTE ALLA TURCA CON YOGURT)

L'unione di yogurt intero al naturale e di yogurt greco più denso arricchisce questa semplice ma appagante insalata di carote. **Ricetta a pag. 53.**

CONOSCERE LE DIVERSE TIPOLOGIE DI YOGURT

Al fine di sfruttare al massimo l'ampia gamma di sapori e consistenze che caratterizzano lo yogurt, in qualità di ingrediente protagonista delle vostre grigliate, di prodotti da forno o dei cocktail, è utile conoscere i punti di forza e i limiti delle diverse opzioni presenti nel banco frigo del supermercato. Le tipologie spaziano da quelle più ricche e spalmabili a quelle più leggere e lievemente frizzanti.



SKYR

Gli islandesi lo producono da secoli. Tecnicamente si tratta di un formaggio fresco, ma più denso dello yogurt greco, dal sapore leggermente acidulo, deciso e piccante. Si presta a essere il perfetto sostituto della crème fraîche o della panna acida nella maggior parte delle ricette.

YOGURT AUSTRALIANO

Anch'esso non setacciato, tende a essere più cremoso del tradizionale yogurt americano, ma meno dello skyr o di quello greco. Provatelo come accompagnamento alle verdure grigliate o al pane tostato.

YOGURT SENZA LATTOSIO

Questa sezione non è più quella di cinque anni fa: oggi c'è l'imbarazzo della scelta, come lo yogurt a base di latte di cocco, anacardi, avena o proteine vegane di piselli.

YOGURT GRECO

La sua consistenza densa e cremosa si ottiene filtrando il siero del latte, ovvero il liquido contenente le proteine. Perfetto per preparare salse gustose, per marinare il petto di pollo o per arricchire le zuppe.

YOGURT FRANCESE

Di solito si trova in piccoli vasetti di vetro, ottimi per essere conditi con frutta fresca, granola e noci. Ideale anche per preparazioni salate, come salse e condimenti per insalate.

YOGURT IN STILE AMERICANO

Dal sapore delicato e dalla consistenza cremosa ma non pesante, questo yogurt intero è perfetto per essere mescolato con olio al peperoncino e foglie di menta secca da cospargere sopra i manti (ravioli turchi ripieni).

YOGURT INDIANO

Leggero e dolce, è indicato per la preparazione del pollo al curry o del lassi indiano. Il termine tecnico è dahi, noto anche come curd, una sorta di cagliata di latte fermentato.



Bevanda rinfrescante al cardamomo e yogurt

Il labneh, uno yogurt filtrato due volte e molto popolare nella cucina mediorientale, dona corpo e freschezza a questa bevanda.

BEVANDA RINFRESCANTE AL CARDAMOMO E YOGURT

PREPARAZIONE: 5 MINUTI
DOSI PER: 600 ML

Il protagonista di questa bevanda rinfrescante è il labneh, uno yogurt mediorientale dal sapore pungente e dalla consistenza densa. Il cardamomo nero arricchisce il drink conferendogli una nota ricca e floreale e un aroma affumicato, perfettamente bilanciato con la dolcezza del miele e la freschezza del limone.

PER LO SCIROPPO AL MIELE E CARDAMOMO

- 230 g di miele
- 80 ml di acqua
- Un pizzico di cardamomo nero in polvere

PER LA BEVANDA

- 240 ml di acqua
- 90 g di labneh
- Scorza di limone e cardamomo nero in polvere per decorare

1. Preparate lo sciroppo al miele e cardamomo: unite miele, 80 ml di acqua e cardamomo in un vasetto di vetro. Coprite con il coperchio e shakerate per circa 20 secondi. Mettete da parte.

2. Preparate la bevanda: unite 240 ml di acqua, labneh e 250 g di sciroppo al miele e cardamomo in un frullatore e mischiate a velocità bassa per circa 10 o 20 secondi, finché non saranno ben amalgamati. Conservate in un contenitore in frigorifero finché non sarà pronto. Servite con ghiaccio e decorate con scorza di limone e cardamomo nero in polvere. *—YANA VOLFSON, DAMIAN, LOS ANGELES*

DA FARE IN ANTICIPO La bevanda può essere conservata in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 4 giorni.

ÇILBIR (UOVA ALLA TURCA)

(foto a pag. 46)

PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 35 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Un omaggio contemporaneo al çilbir, un classico della cucina turca a base di uova in camicia, yogurt e burro alla paprika. Questa versione semplificata, pur prevedendo la preparazione di un uovo all'occhio di bue, preserva lo splendido aspetto del piatto. Il famoso olio piccante, con l'aggiunta di un pizzico di harissa, sostituisce il burro alla paprika, regalando un sapore inaspettato. Potete utilizzare l'olio piccante avanzato per dare un tocco di sapore a ogni piatto, che sia a base di uova, pesce, verdure o carne.

PER L'OLIO PICCANTE AROMATIZZATO ALL'HARISSA

- 30 g di semi di sesamo
- 1 pizzico di semi di coriandolo
- 1 pizzico di semi di cumino
- 1 pizzico di semi di carvi
- 110 g di olio extravergine d'oliva
- 4 spicchi d'aglio medi, tritati
- 1 cucchiaino di sale
- 1 pizzico di paprika dolce affumicata
- 1 pizzico di peperoncino Marash in polvere (vedi Note)
- 180 g di cipolle fritte croccanti (come French's)

PER IL ÇILBIR

- 560 g di yogurt intero alla greca, scolato
- 40 ml di succo di limone fresco
- 1 cucchiaino di sale, più altro q.b.
- 1 pizzico di pepe bianco in polvere
- 1 pita (15 cm), tagliata in pezzi da 2 cm
- 30 g di burro, in più volte
- 8 uova grandi
- Foglie fresche di timo, per decorare
- 1 cucchiaino di sommacco in polvere

1. Preparate l'olio piccante aromatizzato all'harissa: riscaldate i semi di sesamo in una padella di piccole dimensioni a fiamma media, mescolando di continuo, per circa 3 minuti, finché i semi non inizieranno a scoppiettare e a diventare di colore giallo pallido. Togliete dal fuoco e trasferite in una piccola ciotola. Aggiungete i semi di coriandolo, cumino e carvi nella padella, cuocete a fiamma media e mescolate di continuo per circa 45 secondi, finché il composto non rilascerà i suoi profumi. Macinate grossolanamente le spezie e mettete da parte.

2. In una casseruola di piccole dimensioni riscaldate a fiamma media dell'olio. Aggiungete aglio e sale. Continuate la cottura mescolando spesso, per circa 4 minuti, finché l'olio non sprigionerà i suoi aromi. Togliete dal fuoco e unite paprika, peperoncino Marash e spezie tritate. Schiacciate leggermente con le mani le cipolle fritte e aggiungetele alla casseruola, mescolando. Trasferite l'olio piccante su un piatto e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente per circa un'ora, senza coprirlo.

3. Preparate il çilbir: preriscaldate il forno a 190°C. Mischiate yogurt, succo di limone, sale e pepe bianco in una ciotola di piccole dimensioni.

4. Posizionate la pita in maniera omogenea su una teglia rivestita di carta forno. Cuocetela in forno preriscaldato per circa 8 minuti, finché non sarà croccante e dorata in superficie. Rimuovere dal forno e abbassate la temperatura a 60°C per riscaldare i piatti da portata.

5. Mentre i piatti si scaldano, sciogliete 15 g di burro in un'ampia padella antiaderente a fiamma medio-alta. Rompete 4 uova nella padella e condite con sale a piacimento. Cuocete per circa 5 minuti, fino a quando gli albumi non saranno compatti e i tuorli cremosi. Trasferite sui piatti caldi. Ripetete il processo di cottura con il burro e le 4 uova restanti e salate a piacere.

6. Spalmate un'abbondante dose di composto allo yogurt su ogni piatto e posizionate 2 uova su ciascuno. Aggiungete un cucchiaio di olio piccante aromatizzato all'harissa intorno alle uova. Aggiungete su ogni porzione qualche pezzetto di pita tostata. Decorate con foglie di timo fresche e sommacco in polvere. *—ZAYTINYA, WASHINGTON D.C.*

DA FARE IN ANTICIPO L'olio piccante aromatizzato all'harissa può essere preparato fino a 3 giorni prima dell'uso e conservato in un contenitore ermetico in frigorifero.

NOTE il peperoncino Marash, utilizzato nella cucina turca, aggiunge una piccantezza fruttata. Potete acquistarlo presso i negozi di alimentari mediorientali oppure online su *grandbazaarist.com*. Potete sostituire il peperoncino Marash con peperoncino di Aleppo, peperoncino Antebi o peperoncino Urfa.

HAVUÇ TARATOR (INSALATA DI CAROTE ALLA TURCA CON YOGURT)

PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 15 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

La straordinarietà di questo piatto, comune nelle meze turche (un insieme di piccole portate servite come antipasti) risiede nella sua semplicità. In questo contorno tutto da condividere, la dolcezza delle carote si sposa con la freschezza dello yogurt. La loro cottura è molto importante: bisogna lasciarle al dente per conservarne la consistenza e godere di un'esplosione di gusto a ogni boccone.

- 4 carote grandi, pelate
- 15 g di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 2 spicchi d'aglio medi, grattugiati (circa 1 cucchiaino)
- 140 g di yogurt intero alla greca, scolato
- 60 g di yogurt intero
- Prezzemolo fresco tritato e noci tritate, per decorare

1. Grattugiate le carote utilizzando i fori più larghi della grattugia e trasferitele in una ciotola di medie dimensioni.

2. Scaldate l'olio in un'ampia padella antiaderente a fiamma medio-bassa. Aggiungete le carote grattugiate e il sale. Cuocete mescolando spesso per circa 3-5 minuti, finché non si saranno ammorbidite, facendo attenzione a non bruciarle.

3. Trasferite nuovamente le carote nella ciotola e unite l'aglio grattugiato. Lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente per circa 30 minuti, senza coprirlo.

4. Aggiungete entrambi gli yogurt al composto di carote e mescolate finché non saranno amalgamati. Lasciate raffreddare il composto coperto per 30-40 minuti. Decorate con prezzemolo e noci. *—OSET BABÜR-WINTER*

NOTE Questa insalata si sposa benissimo con la carne alla griglia, ma può essere usata anche come salsa. Utilizzate eventuali avanzi per panini o piadine.

TORTA YOGURT E CARDAMOMO CON GLASSA DI LASSI AL MANGO

PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 50 MINUTI
DOSI PER: 12 PERSONE

La freschezza dello yogurt conferisce a questa torta una consistenza umida e soffice, arricchita dalle note calde del cardamomo. La confettura al mango spennellata sulla torta prima della glassa allo yogurt regala un dolce sapore fruttato, mentre la decorazione al pistacchio aggiunge una piacevole croccantezza. Per non rovinare la glassa con i succhi della frutta, lo strato di fette di mango viene sistemato sulla torta poco prima di servirla.

PER LA TORTA YOGURT E CARDAMOMO

	Spray staccante
290 g	di farina per dolci
15 g	di lievito in polvere
1	cucchiaino di cardamomo appena tritato
½	cucchiaino di sale
200 g	di zucchero semolato
280 g	di yogurt alla greca senza grassi alla vaniglia, scolato
210 g	di olio neutro da cucina
2	uova grandi
1	pizzico di estratto di vaniglia
55 g	di confettura o conserva al mango, riscaldata

PER LA GLASSA DI LASSI AL MANGO

110 g	di zucchero a velo
30 g	di confettura o conserva al mango
15 g	di yogurt alla greca senza grassi alla vaniglia, scolato
15 ml	di succo di limone
	Pistacchi tritati (opzionale)
40 g	di mango fresco a fette (un mango piccolo)

1. Preparate la torta yogurt e cardamomo: preriscaldate il forno a 180°C. Spruzzate abbondante spray staccante su una teglia rettangolare per il pane da 22 x 12 cm e mettetela da parte.

2. Mischiate farina per dolci, lievito in polvere, cardamomo appena tritato e sale in una ciotola di medie dimensioni finché non saranno ben amalgamati. Mischiate zucchero semolato, yogurt alla vaniglia, olio, uova ed estratto di vaniglia in una ciotola di grandi dimensioni finché non saranno ben amalgamati. Unite delicatamente il composto di farina a quello di yogurt, fino a eliminare i grumi più grandi di farina (l'impasto non deve essere completamente liscio.) Versate l'impasto nella teglia rettangolare per il pane preparata precedentemente e sbattetela leggermente sul piano da lavoro per rimuovere eventuali bolle d'aria.

3. Cuocete in forno preriscaldato per 50-60 minuti. Verificate la cottura inserendo uno stuzzicadenti al centro della torta. Se risulta pulito, la cottura è ultimata. Durante gli ultimi 5 minuti di cottura, coprite la torta con un foglio di alluminio per evitare che si bruci. Posizionate la torta, ancora nella teglia rettangolare, su una griglia per dolci e lasciatela raffreddare per circa 10 minuti. Rimuovete la torta dalla teglia. Mentre è ancora calda, spennellate la superficie e i lati con la confettura al mango riscaldata. Lasciate raffreddare completamente su una griglia per dolci fino a 2 ore.

4. Preparate la glassa di lassi al mango: mescolate zucchero a velo, confettura al mango e yogurt alla vaniglia finché non saranno amalgamati. Unite gradualmente il succo di limone finché la glassa non sarà densa, liscia e non scivolerà lentamente dalle fruste. Spalmate la glassa sulla torta raffreddata. Decorate con i pistacchi, se graditi. Aggiungete le fette di mango fresco subito prima di servire. —*HETAL VASAVADA*

DA FARE IN ANTICIPO Per la preparazione della torta, è possibile eseguire i primi 3 passaggi con un giorno di anticipo. Avvolgete la torta raffreddata nella pellicola da cucina e conservatela a temperatura ambiente.

NOTE Il cardamomo è una spezia fondamentale della cucina indiana. Per sapori più intensi, potete acquistare cardamomo di alta qualità presso un negozio specializzato o di spezie, oppure online su *emporiodellespezie.it*.

BRACIOLE DI MAIALE MARINATE ALLO YOGURT CON SALSA DI SCALOGNO E VINO BIANCO

(foto a pag. 48)

PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA, PIÙ 6 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 6 PERSONE

Una marinatura cremosa allo yogurt insaporita con senape e semi di sedano ammorbidisce le braciole di maiale, mantenendole succose durante la cottura. Se lasciate marinare durante la notte, le braciole assorbiranno tutti gli zuccheri naturali dello yogurt. Per evitare che la marinatura si bruci per via degli zuccheri, abbassare la fiamma secondo necessità.

740 g	di yogurt intero
4	spicchi d'aglio grandi, pelati e schiacciati
4 g	di senape in polvere
1	cucchiaino di semi di sedano
6	braciole di maiale con l'osso (230 g circa, braciole di lombo o costine)
35 g	di sale
7 g	di pepe nero
30 g	di olio extravergine d'oliva, in più volte
2	scalogni medi, tritati (circa 15 g)
120 ml	di vino bianco secco
30 g	di burro tagliato
10 g	di senape di Digione

1. In un largo contenitore dal fondo piatto mischiate yogurt, aglio, senape in polvere e semi di sedano. Aggiungete le braciole di maiale e ricopritele con il composto, lasciando raffreddare in frigorifero per almeno 6 ore o fino a 12 ore.

2. Circa 30 minuti prima della cottura, rimuovete le braciole di maiale dalla marinatura e disponetele senza sovrapporle su una teglia da forno. Gettate via la marinatura. Asciugate le braciole di maiale con dei fogli di carta da cucina. Condite con sale e pepe, ricoprendo abbondantemente entrambi i lati delle braciole di maiale.

3. Riscaldate una padella in ghisa da 30 cm a fiamma medio-alta per circa 5 minuti, finché non sarà molto calda. Aggiungete un cucchiaio di olio, muovete la padella fino a ricoprire il fondo di olio e aggiungete 3 braciole di maiale. Proseguite la cottura per circa 4 minuti, finché un lato non si sarà dorato. Girate le braciole di maiale e proseguite la cottura per 3-4 minuti finché non saranno abbrustolite dall'altro lato, la carne non risulterà leggermente rosa al centro e la parte più spessa delle braciole non avrà raggiunto una temperatura di 60°C (potete misurarla con un termometro da cucina). Durante la cottura, abbassate la fiamma se l'esterno della carne si scurisce troppo prima che le braciole siano cotte. Trasferite le braciole su un piatto pulito e copritele con un foglio di alluminio per tenerle calde. Pulite la padella e ripetete il processo con il cucchiaio di olio e le 3 braciole di maiale rimanenti.

4. Abbassate la fiamma. Aggiungete gli scalogni nella padella. Cuocete mescolando spesso per circa 3 minuti, finché non saranno morbidi e caramellati. Versate il vino nella padella. Con una spatola, raschiate i residui dal fondo della padella. Cuocete per circa 2-3 minuti, finché il vino non sarà evaporato per metà. Spegnete la fiamma e unite burro e senape di Digione. Versate la salsa sulle braciole di maiale. —*HOMA DASHTAKI,* YOGURT & WHEY: RECIPES OF AN IRANIAN IMMIGRANT LIFE

DA FARE IN ANTICIPO Le braciole di maiale possono marinare fino a 12 ore. Il maiale è pronto quando raggiunge la temperatura di 60°C.

NOTA Le marinature allo yogurt sono molto versatili e conferiscono alle proteine una consistenza unica. Durante la cottura si caramellano sia le proteine che gli zuccheri dello yogurt. Il risultato è una carne ben cotta all'esterno, morbida e succosa all'interno. È molto importante rimuovere completamente la marinatura e asciugare accuratamente le braciole prima di cuocerle in padella.

GRAZIE ALL'ALTO CONTENUTO DI CALCIO, LO YOGURT È L'INGREDIENTE PERFETTO PER REALIZZARE UNA LUNGA E STUZZICANTE MARINATURA, IDEALE PER TUTTE LE CARNI, DAL PETTO DI TACCHINO ALLE BRACIOLE DI MAIALE.



TORTA YOGURT E CARDAMOMO CON GLASSA DI LASSI AL MANGO

In questa torta lo yogurt reagisce con il bicarbonato di sodio per rilasciare anidride carbonica dando una consistenza super soffice.

LE ORIGINI DEL BARBECUE VERO

CELEBRIAMO LE RADICI E L'EVOLUZIONE DEL BBQ CARAIBICO

DI KAYLA STEWART

FOTO DI GREG DUPREE





NEI CARAIBI, la cottura lenta e a bassa temperatura, radicata nella forza espansiva dell'affumicatura grazie all'ausilio di legna, è il segno distintivo di un ottimo barbecue. Questa è la teoria illustrata da Ramin Ganeshram, giornalista, chef e autrice del libro di cucina *Sweet Hands: Island Cooking from Trinidad & Tobago*. L'aroma della carne che si sprigiona durante la cottura, accompagnato dal sapore terroso e avvolgente del pimento, il gusto vivace e i bocconi morbidi dell'escabeche di pesce marinato con l'aceto dipendono dall'affumicatura. Una tecnica di cottura che ha un significato conviviale e sociale, dove amici e familiari si riuniscono intorno al fuoco. I Caraibi sono custodi di una delle più antiche tradizioni di barbecue del mondo e l'affumicatura ne è sempre stata il cuore pulsante.

La maggior parte degli studiosi di alimentazione sostiene che i Taino, un popolo indigeno che abitava diverse isole dei Caraibi, tra cui Porto Rico, Giamaica, Cuba e Repubblica Dominicana, furono responsabili della creazione dei primi esempi documentati della tecnica di cottura che oggi siamo soliti chiamare barbecue. I Taino avevano un sistema ben preciso: scavavano una fossa e costruivano una graticola di legna verde legata con fibre, spiega Ganeshram. Accendevano un fuoco lento e controllato, posizionavano la carne da cuocere sulla struttura di legno sopra il fuoco e chiamavano tale processo *barabicu*, che tradotto significa "fossa sacra". I colonizzatori europei furono i primi a documentare alcune di queste usanze, osservando gli indigeni cucinare lentamente pesce, verdure e iguane (una vera prelibatezza) su piattaforme rialzate poste sopra braci ardenti. La parola *barabicu* dei Taino ha dato origine al termine spagnolo *barbacoa*, che alla fine è entrato a far parte della lingua inglese come *barbecue*.

La parola *barbecue* si diffuse poi negli Stati Uniti d'America continentali, associata a quelle tecniche di cottura effettuate lentamente all'interno di profonde buche nel terreno utilizzate dai nativi americani del continente. In luoghi come la Virginia, infatti, animali interi o di grandi dimensioni – infilzati con un lungo bastone – venivano cotti in una trincea riempita di legna o carboni ardenti. Sebbene il termine *barbecue* sia stato applicato a entrambi, lo stile di cottura nei Caraibi era diverso, come spiega lo studioso di alimentazione Adrian Miller, autore di *Black Smoke: African Americans and the United States of Barbecue*. «Le prime forme di tale pratica consistevano in una piattaforma leggermente rialzata posta su un fuoco lento, molto diversa dal metodo di cottura che prevede la creazione di una fossa nel terreno che si sviluppò nell'America del Sud», afferma Miller.

Nei Caraibi, le comunità indigene e africane si sono mescolate con i colonizzatori europei che hanno portato con sé nuovi ingredienti e tecniche di cottura. I vari stili di barbecue caraibici si sono poi sviluppati ed evoluti diversamente nella regione, in paesi come Haiti, Repubblica Dominicana e Giamaica.

«Qui nei Caraibi, il cibo racconta la nostra storia, come la tratta atlantica degli schiavi, dove degli esseri umani furono strappati alla loro patria per essere portati con la forza dall'altra parte del mondo – dice Ganeshram –. Insieme a loro giunsero erbe e spezie, metodi di cottura e la capacità di adattarsi con sforzo allo stile di vita delle popolazioni native, creando così qualcosa di nuovo». Ad esempio, la selvaggina in origine era la carne più comune, ma dopo l'introduzione di pollame e maiali nel XVI e XVII secolo ad opera degli europei, queste due divennero le prime scelte.

Tuttavia, molti elementi essenziali della cucina caraibica rimasero costanti nel corso del tempo. Il "jerk", forse il metodo di cottura alla brace più emblematico della regione, prevede una marinatura della carne a secco particolarmente speziata.



Quest'ultimo può essere fatto risalire al popolo dei Taino che, a partire da una miscela di spezie, tra cui il pimento (le bacche dell'albero sempreverde Pimenta dioica, della stessa famiglia del Mirto), realizzava una pasta da usare per la marinatura della carne e delle piante che venivano poi cotte su legna di pimento. Tra gli altri, anche il peperoncino, sia la variante dolce che piccante, è presente nei menu regionali da secoli. Inoltre, ancora oggi, l'affumicatura ricopre un ruolo importante, servendo sia come agente di conservazione degli alimenti che come componente aromatica.



Oggi i sapori dei Caraibi, radicati nella storia, sono anche alla base di alcuni dei più affascinanti piatti in circolazione. Questi ultimi stanno anche acquisendo nuove forme, grazie a persone come Dayana Joseph, nata ad Haiti ma residente ad Atlanta. La chef, infatti, fonde i metodi di cottura tradizionali e gli ingredienti della diaspora afro-caraibica con tecniche e presentazioni dell'alta cucina. Per aggiungere dolcezza e complessità alle verdure, alle carni e al pesce cotti alla brace, Joseph elabora glasse fruttate e, per le sue Code di aragosta con glassa al miele e Scotch bonnet (ricetta a pag. 68), utilizza – come suggerisce il nome della ricetta – il peperoncino originario dei Caraibi. «Questa varietà di peperoncino è molto diffusa nella maggior parte delle tradizioni dell'isola – osserva la chef –. I giamaicani e gli haitiani sono coloro che li usano di più. I primi li impiegano nel loro jerk, mentre i secondi praticamente su tutto». Joseph unisce peperoncini, miele, succo di limone e senape di Digione per ottenere una glassa che viene mescolata a un'emulsione di olio extravergine d'oliva per insaporire le code di aragosta.

A New York, lo chef Osei Blackett s'ispira al barbecue che gustava da bambino a Trinidad e Tobago. «Lo si poteva trovare in ogni angolo della strada, quanto mi manca!», afferma. Ricatturare quei ricordi di affumicatura e carne era l'obiettivo del suo Agnello al barbecue in stile Trinidad (ricetta a pag. 67).

Ma le rivisitazioni e le reinterpretazioni di questi piatti abbondano. A San Juan, a Porto Rico, lo chef Jose Enrique propone la sua versione dell'escabeche di pesce ma alla griglia (ricetta a pag. 64), mentre a Londra, Melissa Thompson attinge alla sua identità di chef giamaicano-britannica, rifacendosi ai sapori affumicati, fruttati e leggermente dolci del jerk, per far risaltare tutto il gusto di una coscia di tacchino cotta sui rami di alloro che crescono in Inghilterra (pag. 63). Lo chef dominicano-americano Nelson German condivide una ricetta di famiglia dove il frutto esotico della guava si sposa alla perfezione con le costine di maiale glassate (pag. 60).

Ma ciò che rende il barbecue caraibico così particolare va ben oltre il piatto in sé. L'ingrediente segreto è, infatti, la comunità che lo sostiene. Come dice la professoressa di Scienze Gastronomiche dell'Università di Boston, Megan J. Elias, storica culinaria che indaga sulla storia dell'alimentazione negli Stati Uniti: «Non si può pensare di mettere semplicemente la carne sulla brace e lasciar andare, bisogna che ci sia qualcuno a vigilare e assicurandosi che tutto proceda per il verso giusto. È un modo conviviale di cucinare ed è proprio questo che ne ha permesso la sua diffusione in tutto il mondo, rendendolo tanto speciale». Per Ganeshram, la magia del barbecue caraibico va di pari passo con la perseveranza. «Questa tradizione, come del resto tutto il nostro cibo, non è solo il risultato della tratta atlantica degli schiavi e di ciò che abbiamo passato e a cui siamo sopravvissuti – dice –. È anche una bellissima storia fatta di persone che si sono riunite, nelle peggiori circostanze possibili, creando qualcosa di nuovo e duraturo nel tempo».



La parola barbecue può essere fatta risalire alle pratiche culinarie dei Taino, i primi nativi americani a popolare alcune zone dei Caraibi, tra cui Porto Rico, Giamaica, Repubblica Dominicana e Cuba.

illustrazioni di SHIRLEY HOTTIER

FRUTTA

QUANDO LO CHEF NELSON GERMAN ha avuto la necessità di creare una glassa per un piatto a base di costine di maiale, ha attinto ai suoi ricordi d'infanzia dove la guava era uno degli ingredienti che era solito gustare sia in piatti dolci che salati nella sua casa dominicana. La guava, così come altri ingredienti dolci, è una delle materie prime della cucina caraibica. Nella Repubblica Dominicana e non solo, i maestri del barbecue usano frutti tropicali come il frutto della passione, la guava e l'ananas per aggiungere un gusto dolce al loro barbecue, specialmente nelle salse. Al fine di realizzare la glassa perfetta, German ha rimesso insieme i pezzi dei suoi ricordi d'infanzia e dei suoi viaggi. Lo chef ha sperimentato per la prima volta il barbecue durante una gita al lago nel New Jersey, quando suo padre ha grigliato le costine per tutta la famiglia da gustare insieme agli spaghetti alla maniera dominicana. Da allora, German ha assaporato il barbecue in tutto il mondo, anche a Cuba, dove un piatto di costine di maiale con una glassa al rum e al frutto della passione è stato per lui fonte d'ispirazione. Ma la ricetta di German per le sue costine di maiale glassate al rum e guava si rifà anche alle tradizioni consolidate da tempo nella regione insulare. La salsa barbecue, infatti, affonda le sue radici nella guava, originaria dei Caraibi. La salsa è ravvivata dal rum, proveniente dalla coltivazione della canna da zucchero a cui segue una distillazione artigianale, e viene arricchita da cetriolini sott'aceto all'aroma di aneto, senape e condimento Maggi. «È un modo per rendere omaggio al nostro passato o alle persone che ci hanno preceduto – spiega German –. Per me, pensare ai nostri antenati mentre cucino è molto importante, sono piatti come questi a riportarmi indietro nel tempo».

Costine di maiale glassate al rum e guava

PREPARAZIONE: 1 ORA E 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 5 ORE E 15 MINUTI, PIÙ 12 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 6-8 PERSONE

Queste tenerissime costine marinate in salamoia dolce agli agrumi, affogate nel soffritto e cotte lentamente sono glassate con una deliziosa e fruttata salsa barbecue al rum. Il purè di guava congelato si può acquistare nei negozi di alimentari latinoamericani.

PER LE COSTINE

- 2 l di acqua
- 550 g di sale kosher
- 400 g di zucchero semolato
- 230 ml di aceto bianco
- 3 lime, spremuti (conservate le scorze)
- 2 arance, spremute (conservate le scorze)
- 12 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1,4 kg di cubetti ghiaccio
- 2 pezzi di costine di maiale intere (1 kg circa)
- 2 cucchiaini di condimento adobo
- Pezzetti di legno di noce pecan

PER IL SOFFRITTO E INSALATA DI CECI

- 10 g di coriandolo fresco tritato (foglie e gambi), più altro per decorare
- 85 g di cipolla rossa tagliata finemente, più altra per decorare
- 60 g di peperoni verdi dolci, tritati
- 4 spicchi d'aglio grandi
- 50 g di olio extravergine d'oliva più altri 40 g, in più volte
- 10 g di sale, in più volte
- 1 pizzico di pepe nero
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 2 barattoli di ceci, scolati e sciacquati

PER LA SALSA BARBECUE

- 15 g di olio extravergine d'oliva
- 50 g di cipolla dorata, tritata finemente
- 40 g di cetriolini sott'olio all'aneto, tritati finemente
- 6 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 180 g di purè di guava decongelato
- 80 ml di rum invecchiato
- 120 g di ketchup
- 30 g di senape di Digione
- 30 g di zucchero di canna
- 15 ml di aroma Maggi
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero

1. Preparate le costine: unite 2 l di acqua, sale, zucchero, aceto, succo di agrumi, scorze di agrumi e aglio in un pentolone. Portate a ebollizione a fiamma medio-alta. Cuocete per circa 2 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché lo zucchero non si sarà sciolto. Togliete dal fuoco. Aggiungete il ghiaccio e mescolate finché non si sarà sciolto. Immergete le costine nella salamoia raffreddata, assicurandovi che siano ben coperte dal liquido. Coprite e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 12 ore o fino a 36 ore.

2. Rimuovete le costine dalla salamoia e gettatela via. Asciugate le costine e conditele in modo omogeneo con la salsa adobo. Mettete da parte.

3. Preparate il soffritto e l'insalata di ceci: unite coriandolo, cipolla rossa, peperone dolce, aglio, 40 g di olio, 2 cucchiaini di sale e pepe nero in un frullatore. Frullate per circa 30 secondi, finché il composto non sarà liscio. Mischiate 30 g di composto, aceto, olio e sale rimanenti in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete i ceci. Coprite e fate raffreddare finché non arriverà il momento di servire. Strofinate il composto restante sulle costine in maniera omogenea. Lasciate riposare, senza coprire, mentre il barbecue si scalda.

4. Aprite completamente la presa d'aria inferiore di un barbecue a carbone. Riempite una ciminiera d'accensione con dei bricchetti e accendeteli. Non appena il carbone sarà coperto di cenere, versatelo sulla griglia inferiore del barbecue e spostatelo su un lato. Aggiungete 3 o 4 pezzi di legno di pecan sui carboni ardenti. Coprite il barbecue, regolate le prese d'aria secondo necessità per mantenere una temperatura interna tra i 120°C e i 135°C. Disponete le costine su una griglia leggermente unta posizionata nella zona del barbecue senza carbone, con il lato più carnoso rivolto verso l'alto. Coprite il barbecue e lasciate affumicare per circa 45 minuti, finché l'esterno delle costine non inizierà ad asciugarsi.

5. Avvolgete ogni costina in un doppio strato di fogli di alluminio resistenti. Disponete le costine avvolte nell'alluminio nella zona del barbecue senza carbone, con il lato più carnoso rivolto verso l'alto. Coprite e grigliate a 120°C-135°C per 2 ore-2 ore e 30 minuti, finché la carne non sarà tenera, ma non tanto da staccarsi dall'osso. Togliete le costine dal barbecue. Conservate 150 ml dei succhi rilasciati all'interno dei fogli di alluminio per preparare la salsa barbecue.

6. Durante l'affumicatura delle costine, preparate la salsa barbecue: riscaldate a fiamma medio-bassa dell'olio in una casseruola di medie dimensioni. Aggiungete cipolla dorata, cetriolini e aglio. Cuocete per circa 4-6 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché la cipolla non si sarà ammorbidita. Aggiungete il purè di guava. Continuate la cottura per circa 3 minuti, mescolando spesso, finché il purè non si sarà addensato e scurito. Aggiungete il rum. Continuate la cottura per circa 1 minuto, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete ketchup, senape, zucchero di canna, aroma Maggi, sale e pepe nero. Abbassate la fiamma. Proseguite la cottura per circa 15-20 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il composto non si sarà addensato. Togliete dal fuoco. Coprite e mettete da parte.

7. Aggiungete altro carbone e pezzi di legno nel barbecue per alzare la temperatura a 230°C. Aggiungete alla salsa barbecue i succhi rilasciati all'interno dei fogli di alluminio durante la cottura della carne. Spennellate uniformemente le costine con 230 g di salsa barbecue. Posizionate le costine su una griglia leggermente unta. Grigliate, senza coprire, per circa 3-5 minuti per lato, finché non si formerà una leggera crosticina. Trasferite le costine su un tagliere. Spennellatele con 60 g di salsa barbecue. Separate le costine tra loro. Servite con l'insalata di ceci e la restante salsa. Condite con coriandolo e cipolla rossa. —*NELSON GERMAN, ALAMAR KITCHEN & BAR, OAKLAND, CALIFORNIA*

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER AND MELISSA GRAY; PROP STYLING: AUDREY TAYLOR





PEPE DELLA GIAMAICA

DOLCE E INTENSO, IL JERK RAPPRESENTA UNO STILE DI CUCINA caratteristico dei Caraibi. Condimento e preparazione sotto lo stesso nome, è onnipresente in Giamaica, così come il pimento che ne rappresenta l'ingrediente principale: non è un vero pepe ma si tratta delle bacche dell'albero sempreverde Pimenta dioica, il cui gusto ricorda quello dei chiodi di garofano, della cannella e della noce moscata (non a caso in inglese si chiama "allspice"), che si intrecciano con le tradizioni caraibiche del barbecue. Nel XVII secolo, un gruppo di persone di origine africana cercò rifugio dagli schiavisti inglesi e spagnoli nell'entroterra montuoso della Giamaica. Divennero noti come Cimarroni. Questi ultimi si mescolarono con gli indigeni Taino che già vivevano lì, scambiando idee e sviluppando nuove tradizioni. Una di queste era il jerk, una tecnica di preparazione giamaicana in cui la carne viene condita e in seguito grigliata. I Taino insegnarono ai Cimarroni come conservare la carne con spezie e foglie, insieme a un metodo di cottura ancestrale. Alla fine, il condimento jerk – una miscela di peperoncini Scotch bonnet, aglio, timo e pimento – divenne sinonimo dello stesso stile di cottura. Oggi per il jerk si utilizza la legna di pimento per conferire profumi e aromi tipici del barbecue caraibico. «È tutta una questione di sfumature – afferma la chef giamaicana Melissa Thompson –. La presenza di questi elementi così diversi fra di loro lo rende più intenso, in altre parole più gustoso». La chef è cresciuta circondata dai profumi della noce moscata e della cannella caratteristici di questa spezia, di cui usa anche le bacche nel suo barbecue, come nella sua ricetta delle cosce di tacchino marinate al jerk. È un piatto che ama servire durante le feste o per una grigliata domenicale, abbinandolo a contorni semplici come riso e piselli o patate, così da non rubare la scena al vero protagonista della ricetta, il tacchino al jerk giamaicano. Invece di importare la legna di pimento, Thompson opta per un'altra pianta locale dell'Inghilterra: l'alloro. «Mi piace usare l'alloro perché mi permette di rifarmi a una storia passata e al contempo di scriverne una nuova – dice –. Perché l'intraprendenza (così come l'inventiva) è il cuore della cucina giamaicana».

Cosce di tacchino alla giamaicana

PREPARAZIONE: 1 ORA E 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE, PIÙ 12 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Questa ricetta ha come protagonista il pepe della Giamaica: frullato nella marinatura e in grani, da spargere sui carboni ardenti per rilasciare un delizioso aroma assorbito dalla carne. Invece di affumicare il tacchino con legno di pimento, molto comune in Giamaica, Thompson, che considera Londra la sua città, preferisce utilizzare i rami di alloro, facilmente reperibile nel Regno Unito.

PER LE COSCE DI TACCHINO

- 25 g di cipolla bianca, tritata grossolanamente (1 cipolla media)
- 8 cipollotti, tritati (circa 35 g)
- 115 ml di aceto di mele
- 10 spicchi d'aglio medi
- 4 peperoncini Scotch bonnet, puliti e privati dei semi, se graditi
- 30 g di bacche di pepe delle Giamaica, in più volte
- 1 pezzo di zenzero fresco (10 cm), sbucciato e tritato grossolanamente (circa 25 g)
- 5 g di foglie di timo fresco
- 35 g di sale fino
- 25 g di zucchero semolato
- ½ cucchiaio di grani di pepe nero
- 2 sovracosce di tacchino (1 kg) con l'osso e la pelle, asciugate
- Rami di alloro freschi con le foglie (circa 170 g), tagliati in pezzi da 15 cm (vedi Note)

PER L'INTINGOLO

- 30 g di olio di semi
- 120 ml più 30 ml di brodo di tacchino o pollo non salato, in più volte
- 5 g di amido di mais
- 45 g di salsa barbecue
- 1 pizzico di sale fino

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

- Riso e fagioli alla giamaicana e platano, per servire
- Prezzemolo fresco tritato, per decorare

1. Preparate le cosce di tacchino: unite cipolla, cipollotti, aceto, aglio, peperoncini Scotch bonnet, 20 g di bacche di pepe della Giamaica, zenzero, timo, sale, zucchero e grani di pepe in un frullatore. Frullate per circa 1 minuto, finché non si formerà un composto liscio. Trasferite 3 cucchiai di marinatura in una ciotolina. Coprite, lasciate raffreddare e mettete da parte per l'intingolo. Utilizzando uno spelucchino, eseguite dei tagli lunghi e profondi circa 1 cm nella parte inferiore delle sovracosce di tacchino, a intervalli di 4 cm. Posizionate il tacchino su una teglia da forno di grandi dimensioni, con la pelle rivolta verso l'alto. Strofinate entrambi i lati delle sovracosce di tacchino con la marinatura restante, spingendola dentro i tagli e sotto la pelle. Coprite con pellicola da cucina e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 12 ore o fino a 48 ore.

2. Posizionate le bacche di pepe della Giamaica rimanenti in una ciotolina, dopodiché aggiungete l'acqua fino a coprirle del tutto. Lasciate in ammollo per 45 minuti. Togliete il tacchino dal frigorifero, scopritelo e lasciatelo riposare a temperatura ambiente.

3. Nel frattempo, aprite completamente la presa d'aria inferiore di un barbecue a carbone. Riempite una ciminiera d'accensione con dei bricchetti e accendeteli. Non appena il carbone sarà coperto di cenere, versatelo sulla maglia inferiore del barbecue e spostatelo su un lato. Coprite il barbecue, regolate le prese d'aria secondo necessità per mantenere una temperatura interna di 170°C. Scolate le bacche di pepe della Giamaica e ponetele sui carboni ardenti. Disponete i rami di alloro nella zona del barbecue senza carbone. Disponete il tacchino sui rami di alloro, con la pelle rivolta verso l'alto. Coprite e grigliate per circa 1 ora e 30 minuti-2 ore, finché la pelle del tacchino non sarà ben dorata e la parte più spessa della carne non avrà raggiunto una temperatura di 70°C (potete misurarla con un termometro da cucina). Durante gli ultimi 20 minuti di cottura, riempite per metà una ciminiera d'accensione con dei bricchetti e accendeteli.

4. Non appena il carbone sarà coperto di cenere, sollevate con cautela la griglia e versatelo su quello già presente nel barbecue per aumentare la temperatura fino a 230°C-260°C. Disponete il tacchino in modo che si trovi direttamente sopra il carbone, con la pelle rivolta verso il basso. Rimuovete e gettate via i rami di alloro. Grigliate, senza coprire, per circa 4 minuti per lato, finché sul tacchino non ci saranno delle crosticine e la parte più spessa della carne non avrà raggiunto una temperatura di 80°C . Trasferite il tacchino su un tagliere, copritelo con un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per 15 minuti.

5. Nel frattempo, preparate l'intingolo: riscaldate a fiamma media dell'olio in una casseruola. Aggiungete i 3 cucchiai di marinatura messi da parte. Cuocete per circa 3 minuti, mescolando di continuo, finché il composto non rilascerà i suoi profumi e si sarà scurito. Unite gradualmente 120 ml di brodo e portate a ebollizione a fiamma media. Mischiate amido di mais e i 30 ml di brodo restanti in una ciotolina finché non saranno amalgamati. Aggiungete il composto di amido di mais, salsa barbecue e sale al brodo. Lasciate bollire a fiamma media per circa 6-8 minuti, mischiando di tanto in tanto, finché l'intingolo non si sarà addensato.

6. Tagliate le sovracosce di tacchino in pezzi grandi e servite con intingolo, riso e fagioli alla giamaicana e platano. Decorate con prezzemolo. —*MELISSA THOMPSON*

NOTE I rami di alloro interi possono essere sostituiti con 85 g di foglie di alloro fresco.

ACETO

«SE GUIDATE LUNGO LA COSTA DI PORTO RICO, vi imbatterete sicuramente in questo piatto». È questo il primo commento di Jose Enrique, chef e proprietario dell'omonimo ristorante a San Juan, a proposito dell'escabeche di pesce, un piatto marinato a base di aceto, famoso in tutta l'isola. L'aceto ricopre un ruolo fondamentale nella tradizione del barbecue e nei Caraibi può funzionare sia come conservante naturale che per aromatizzare. L'escabeche di pesce (chiamato anche pesce escovitch in alcune parti della regione), caratterizzato da pesce prima cotto e in seguito marinato nell'aceto, è giunto nei Caraibi attraverso gli spagnoli secoli fa ed è oggi molto apprezzato in tutta la regione. Enrique ha dato un tocco personale al piatto, optando per una versione da barbecue che prevede l'utilizzo di tranci di ricciola alla griglia piuttosto che fritti (come avviene di solito). L'affumicatura smorza il gusto acidulo e piccante dell'aceto usato nella ricetta, mentre la salsa di Enrique a base di aceto di riso e miele conserva, addolcisce e contrasta il grasso dei succulenti tranci di pesce. Lo chef li prepara spesso in anticipo per poi gustarli caldi o freddi in occasione di una gita in spiaggia, un'esperienza che descrive come "portoricanissima".

Ricciola marinata all'escabeche

PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 35 MINUTI, PIÙ 4 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 6 PERSONE

L'escabeche, invece della classica frittura, accompagna la ricciola alla griglia, un pesce carnoso e grasso immerso in una marinatura acidula a base di peperoni e cipolla. Enrique è cresciuto a Porto Rico gustando questo popolare piatto nei ristoranti costieri su strada, dove la ricciola marinata è un ingrediente tipico. L'olio e l'aceto, oltre a donare al piatto un sapore ricco e intenso, venivano inizialmente utilizzati per conservare il pesce. Per evitare che i tranci si attacchino alla griglia, è importante riscaldare il barbecue e ungerne generosamente le maglie.

- 110 g più 30 g di olio extravergine d'oliva, in più volte
- 1 cipolla dorata grande, tagliata finemente (circa 160 g)
- 2 peperoni rossi grandi, privati della parte in prossimità del picciolo e tagliati finemente per il lungo
- 240 ml di vino bianco secco
- 230 ml di aceto di riso
- 170 g di miele
- 1 pizzico di pepe nero
- 4 foglie di alloro fresco
- 20 g di sale, in più volte, più altro a piacere
- 6 tranci di ricciola (170 g), spessi 2,5 cm (vedi Note)
- Spicchi di lime per decorare

1. Riscaldate 110 g di olio in una casseruola di grandi dimensioni a fiamma media. Aggiungete cipolle e peperoni. Cuocete per circa 8-10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché le verdure non si saranno ammorbidite. Aggiungete vino, aceto, miele, pepe nero, foglie di alloro e 1 cucchiaino di sale. Portate a ebollizione a fiamma media. Abbassate la fiamma. Lasciate bollire senza coperchio per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il composto non risulterà profumato e la salsa ridotta della metà. Condite con altro sale a piacere. Togliete dal fuoco. Coprite la salsa e tenetela al caldo finché non sarà il momento di utilizzarla.

2. Nel frattempo, aprite completamente la presa d'aria inferiore di un barbecue a carbone. Riempite una ciminiera d'accensione con dei bricchetti e accendeteli. Non appena il carbone sarà coperto di cenere, versatelo sulla maglia inferiore del barbecue. Regolate le prese d'aria secondo necessità per mantenere una temperatura interna tra i 175°C e i 200°C.

3. Spennellate leggermente la ricciola con l'olio rimanente e salatela. Posizionate il pesce sulle maglie unte di olio. Grigliate, senza coprire, per circa 4-5 minuti per lato, finché sulla ricciola non saranno visibili i segni della griglia e la parte più spessa del pesce non avrà raggiunto una temperatura di 55°C (potete misurarla con un termometro da cucina). Trasferite il pesce su una pirofila di 33 x 22 cm e versateci sopra la salsa alla escabeche messa da parte. Coprite e lasciate raffreddare per almeno 4 ore o fino a 3 giorni. Prima di servire, lasciate raffreddare a temperatura ambiente per circa 45 minuti. Decorate con gli spicchi di lime. *—JOSE ENRIQUE, JOSE ENRIQUE PUERTO RICAN RESTAURANT, SAN JUAN, PORTO RICO*

DA FARE IN ANTICIPO La salsa alla escabeche può essere conservata in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 3 giorni. Prima di servire, lasciate raffreddare il pesce a temperatura ambiente per 45 minuti.







AFFUMICATURA

OGGI IL BARBECUE ASSUME MOLTEPLICI FORME nei Caraibi, tra cui una serie di tecniche di cottura alla griglia, come quella diretta o indiretta su una fonte di calore, includendo al suo interno le influenze di diverse culture. Ciò che sta al centro dei vari stili, però, è l'affumicatura. Gli chef che portano avanti la tradizione del barbecue caraibico ancora oggi ricorrono all'utilizzo di diversi tipi di legna, in quanto ciascuno conferisce un sapore diverso. La legna dell'albero teak, che produce le fave tonka, ad esempio, emana un aroma di vaniglia, mentre la legna di pimento è apprezzata per le particolari note speziate che conferisce al jerk giamaicano. Lo chef Osei Blackett ricorda quando da bambino ha gustato un piatto di agnello affumicato alla brace nelle strade affollate e vivaci di Trinidad e Tobago. Entrambe le isole ospitano una consistente comunità siriana – alcuni arrivi sono recenti, altri sono discendenti di immigrati dell'inizio del XX secolo. Lo chef conserva il ricordo di un gruppo di uomini musulmani che vendevano agnello cotto alla brace, precedentemente marinato. La carne veniva servita con patatine fritte o dinner rolls (soffici panini da accompagnamento) e una salsa all'aglio o chadon beni, che deriva dalla pianta verde culantro, anche noto come coriandolo messicano, parte integrante della cucina di Trinidad e Tobago. Blackett era solito chiedere soldi ai suoi genitori per acquistare un piatto di carne ricoperto di quelle gustose salse aromatiche. Oggi, lo chef ricrea una versione di questo prezioso ricordo d'infanzia proponendo un'interpretazione personale. Il suo agnello al bbq in stile Trinidad ha note penetranti di succo di lime fresco, zenzero e timo, perfettamente bilanciate da una salsa dolce a base di birra. Per un'affumicatura in grado di contrastare il sapore selvatico della carne, Blackett utilizza legnetti di quercia. Il tempo di cottura è piuttosto lungo, ma aggiunge al piatto un elemento senza dubbio evocativo che, secondo lo chef, lo rende un degno tributo al cibo di strada di quando era piccolo. «Si tratta forse di uno dei piatti più conosciuti a Trinidad, ma soprattutto è un qualcosa a cui sono particolarmente affezionato», dice.

Agnello al barbecue alla Trinidad

PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 40 MINUTI, PIÙ 4-12 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 6 PERSONE

Questo piatto è popolarissimo nella Repubblica di Trinidad e Tobago, dove viene servito con patatine fritte e varie salse, tra cui barbecue, aioli all'aglio alla Trinidad, salsa al peperone e chadon beni (salsa al coriandolo messicano). Le costolette di agnello, un taglio della spalla tenero e facile da cucinare, vengono brasate e affumicate, trasformandosi in un piatto succoso con un tocco di affumicato. Per smorzare il sapore selvatico dell'agnello, Blackett lava la carne con acqua e succo di lime, un trucchetto che ha imparato dalle vecchie generazioni. La quercia, un legno comune per il barbecue, rilascia una forte nota affumicata che si sposa alla perfezione con il sapore intenso della carne.

PER L'AGNELLO

- 1,2 l di acqua, in più volte
- 30 ml di succo di lime fresco
- 6 costolette di agnello (340 g) (spesse 2,5 cm)
- 1 cipolla dorata media, tritata grossolanamente (circa 80 g)
- 15 g di sale, in più volte
- 5 g di zenzero fresco, sbucciato e grattugiato
- 1 paio di foglie di timo fresco
- 1 pizzico di pepe nero
- 5 foglie di coriandolo messicano (vedi Note) o 5 rametti di coriandolo, tritati grossolanamente
- 4 spicchi d'aglio
- 2 foglie di alloro essiccato

PER LA SALSA BARBECUE

- 375 g di salsa barbecue dolce in bottiglia (come Sweet Baby Ray's)
- 120 ml di birra stile Lager messicana (come Corona)
- 7 g di coriandolo messicano o coriandolo fresco, tritato finemente
- 25 g di zucchero semolato
- 5 g di zenzero fresco, sbucciato e grattugiato

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

- Pezzi di legno di quercia
- Patatine fritte, per servire

1. Preparate l'agnello: mescolate 470 ml di acqua e succo di limone in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete l'agnello e lavatelo con cura. Scolate bene e asciugate con dei fogli di carta da cucina. Mettete da parte.

2. Unite cipolla, 20 g di sale, zenzero, timo, pepe, coriandolo messicano, aglio e foglie di alloro in un frullatore. Frullate per circa 45 secondi, finché il composto non sarà liscio. Posizionate l'agnello in una ciotola di grandi dimensioni e versateci sopra la marinatura, ricoprendolo completamente. Coprite e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore o fino a 12 ore (preferibilmente durante la notte).

3. Preparate la salsa barbecue: mescolate salsa barbecue, birra, coriandolo messicano, zucchero e zenzero in una casseruola di piccole dimensioni e portate a ebollizione a fiamma media. Lasciate bollire per circa 5 minuti, mescolando spesso, finché il composto non risulterà profumato e la salsa leggermente addensata. Mettete da parte.

4. Aprite completamente la presa d'aria inferiore di un barbecue a carbone. Riempite una ciminiera d'accensione con dei bricchetti e accendeteli. Non appena il carbone sarà coperto di cenere, versatelo sulla maglia inferiore del barbecue. Aggiungete 3 o 4 pezzi di legno di quercia sui carboni ardenti. Coprite e regolate le prese d'aria secondo necessità per mantenere una temperatura interna di 175°C. Mescolate l'acqua e il sale restante in una teglia di alluminio usa e getta di 40 x 33 cm. Sistemate l'agnello (con la marinatura) nella teglia, senza sovrapporlo. Coprite con un pezzo di carta forno, premendo sull'agnello.

5. Trasferite la teglia con l'agnello nel barbecue. Coprite e grigliate per circa 2 ore, finché non riuscirete a trapassare l'agnello con una forchetta e la carne inizierà a staccarsi dall'osso. Girate l'agnello a metà cottura.

6. Rimuovete la teglia con l'agnello dal barbecue. Riempite di nuovo di carbone e aggiungete altri pezzi di legno nel barbecue per aumentare la temperatura a 200°C-230°C. Rimuovete l'agnello dai succhi di cottura.

7. Spennellate omogeneamente l'agnello con 125 g di salsa barbecue. Posizionatelo su una maglia della griglia unta di olio. Grigliate, senza coprire, per circa 8-10 minuti, finché l'agnello non sarà glassato e leggermente scurito. Girate la carne di tanto in tanto e spennellatela con altri 125 g di salsa barbecue. Servite l'agnello con patatine fritte e la salsa barbecue restante. —*OSEI 'PICKY' BLACKETT, ARIAPITA, BROOKLYN*

DA FARE IN ANTICIPO La salsa barbecue può essere preparata fino a 3 giorni prima dell'uso e conservata in un contenitore ermetico in frigorifero.

NOTE Le foglie lunghe e seghettate del coriandolo messicano, chiamato anche coriandolo dalle foglie larghe, donano al piatto un intenso sapore con note di limone, che si addolcisce durante la cottura.

SCOTCH BONNETS

I PEPERONCINI SCOTCH BONNET sono ricchi di sfumature. Variano nel colore e nel sapore (quelli gialli e rossi tendono a essere più piccanti, mentre i verdi hanno un gusto più erbaceo), ma in generale hanno un sapore definito e fresco che li rende essenziali per la cucina caraibica, così come per la preparazione del barbecue. Da bambina, la chef haitiana Dayana Joseph vedeva sua madre usare questi peperoncini per aggiungere note piccanti e fruttate a pesce, pollo, riso e piselli. «Ad Haiti amiamo costruire i sapori dei piatti gradualmente, bilanciando ogni ingrediente e questa varietà di peperoncino ci dà sempre grandi soddisfazioni», osserva la chef. Ad Atlanta, dove ora vive, trova che pesce e crostacei siano ingredienti perfetti per una continua sperimentazione verso quella direzione. La chef rimane fedele agli insegnamenti della sua educazione haitiana, dove si pesca ciò che si mangia, e secondo lei il pesce merita un posto di rilievo nel barbecue caraibico tanto quanto il maiale, l'agnello o il pollo. Le sue code di aragosta con glassa al miele e Scotch bonnet rappresentano un esempio eccezionale per includere il pescato sulla griglia. Per questa ricetta, Joseph si rifà al boukannen, uno stile di barbecue haitiano in cui il pesce o un pezzo di carne vengono grigliati su un fuoco aperto, lasciando che si formi una leggera crosticina croccante in superficie. L'aragosta viene ricoperta con una miscela di scalogno, aglio e burro che si ispira al tradizionale epis haitiano, un condimento di colore verde intenso a base di erbe, spezie e aromi. Ma la vera protagonista della ricetta di Joseph è la glassa dolce e piccante al miele e Scotch bonnet, una miscela di senape, miele e olio extravergine d'oliva, ravvivata da un po' di lime e da peperoncini tagliati. Ogni boccone di aragosta glassata si presenta inizialmente dolce e con una texture piacevole per il palato, per poi sprigionare tutta la sua piccantezza.

Code di aragosta con glassa di Scotch bonnet e miele

PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 25 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Joseph ricopre queste deliziose aragoste con burro aromatizzato alle erbe e le griglia con legno di pimento finché non diventano succose e dorate. Questa ricetta trae ispirazione dalle sue origini haitiane. La chef, infatti, combina la freschezza dei crostacei con il gusto intenso dei peperoncini Scotch bonnet. I peperoncini dal colore brillante vengono frullati con il miele per dare vita a una glassa dal sapore deciso. Per una cottura perfetta e una doratura ideale, si consiglia di infilzare con uno spiedo le aragoste, che manterranno così la loro forma dritta. Durante i primi minuti di cottura, le aragoste vengono coperte: ciò permette di evitare eventuali fiammate mentre il burro si scioglie e insaporisce i crostacei.

PER LA GLASSA DI SCOTCH BONNET E MIELE

- 110 g di olio extravergine d'oliva
- 1 o 2 peperoncini Scotch bonnet (senza semi), privati della parte vicino al picciolo e divisi a metà per lungo (vedi Note)
- 60 ml di succo di limone
- 85 g di miele
- 7 g di senape di Digione

PER LE ARAGOSTE

- 4 aragoste fresche, solo la parte della coda (110 g)
- 8 spiedini di legno (lunghi 30 cm), bagnati
- 10 g di prezzemolo fresco, tritato finemente
- 10 g di coriandolo fresco, tritato finemente
- 1 scalogno piccolo, tritato finemente
- 5 g di timo fresco tritato
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 70 g di burro, sciolto
- 5 g di sale, più altro a piacere
- 1 pizzico di pepe nero
- Pezzi di legno di pimento o ciliegio

1. Preparate la glassa di Scotch bonnet e miele: riscaldate a fiamma media dell'olio in una casseruola di piccole dimensioni per circa 3 minuti, finché non sarà caldo. Togliete dal fuoco e unite i peperoncini. Lasciate riposare per 10 minuti.

2. Trasferite il composto di olio piccante in un frullatore e frullate per circa 30 secondi, finché non sarà ben amalgamato. Versate il composto di olio piccante attraverso un colino a maglie strette in una ciotola di medie dimensioni. Pulite il frullatore. Mettete da parte l'olio piccante.

3. Unite succo di limone, miele e senape in un frullatore. Frullate per circa 15 secondi, finché il composto non sarà liscio. Mentre il frullatore è in funzione, versate lentamente l'olio piccante, continuando a frullare finché il composto non sarà denso ed emulsionato. Mettete da parte.

4. Preparate le aragoste: utilizzando delle forbici da cucina, tagliate la coda di 1 aragosta per lungo, attraverso la parte alta del guscio. Aprite il guscio dell'aragosta e rimuovete la polpa. Stendete la polpa dell'aragosta e infilzatela per lungo utilizzando 2 spiedini di legno (30 cm) per mantenere la coda dritta. Ripetete il procedimento con le aragoste e gli spiedini di legno rimanenti. Posizionate gli spiedini su una teglia da forno.

5. Mescolate prezzemolo, coriandolo, scalogno, timo e aglio in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete burro sciolto, sale e pepe. Spalmate omogeneamente circa 2 cucchiai di composto di burro su ogni aragosta. Coprite e lasciate raffreddare le aragoste per circa 20 minuti, finché il composto di burro non si sarà solidificato.

6. Nel frattempo, aprite completamente la presa d'aria inferiore di un barbecue a carbone. Riempite per metà una ciminiera d'accensione con dei bricchetti e accendeteli. Non appena il carbone sarà coperto di cenere, versatelo sulla maglia inferiore del barbecue. Aggiungete i pezzi di legno sui carboni ardenti. Coprite e regolate le prese d'aria secondo necessità per mantenere una temperatura interna di 175°C.

7. Coprite e grigliate le aragoste per circa 4-5 minuti, finché la polpa non inizierà a essere opaca. Girate i crostacei a metà cottura. Togliete il coperchio e spennellate ogni aragosta con circa 1 cucchiaio di glassa di Scotch bonnet e miele. Continuate a grigliare, senza coprire, per circa 3-4 minuti girando di tanto in tanto gli spiedini, finché sulle aragoste non saranno visibili i segni scuri della griglia e la parte più spessa non avrà raggiunto una temperatura di 55°C (potete misurarla con un termometro da cucina). Trasferite le aragoste su un vassoio.

8. Spennellate ogni aragosta con circa 1 cucchiaio di glassa. Condite con altro sale a piacere. Servite subito con accanto la glassa restante. *—DAYANA JOSEPH, DINE WITH DAY*

DA FARE IN ANTICIPO La glassa di Scotch bonnet e miele può essere conservata in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 5 giorni. Potete servire la glassa avanzata con gamberetti grigliati, insalate di pesce bianco o braciole di maiale.

NOTE I peperoncini Scotch bonnet sono disponibili presso i negozi che vendono prodotti tipici dell'America Latina. Potete sostituirli con peperoncini habanero verdi privati dei semi.



CANTAMI O DIVA DELL'OKRA

PER L'OKRA C'È UN POSTO SPECIALE NEI CUORI E NELLE CUCINE DI TUTTO IL MONDO.



DI KAT KINSMAN
FOTO DI ANTONIS ACHILLEOS



OKURA NO NIBITASHI (OKRA MARINATA IN SALSA DASHI AROMATIZZATA) PAG. 79

IL MONDO HA LA FORTUNA DI AVERE POESIE DEDICATE ALL'OKRA,

cosa che non mi sorprende per nulla. I versi spaziano dall'assurdo (elucubrazioni sulla sua consistenza mucillaginosa e il carattere polarizzante) alla riverenza (riflessioni sull'okra come totem di sopravvivenza fino all'ultima strofa), entrambe sincere e meritate. L'okra non capita per caso; o bisogna trovarsi dove la si apprezza del tutto o la si deve far entrare nella propria vita intenzionalmente perché ci si rende conto di non poter essere davvero se stessi senza questo ortaggio singolare e perfetto.

«Ogni volta che mi compare davanti, sento una connessione con i miei avi. Davvero, è una cosa così profonda», mi dice durante una recente telefonata Pierre Thiam, chef e autore del libro di cucina di prossima uscita *Simply West African*. Ci siamo incontrati la prima volta qualche anno fa e quando mi disse che l'okra era il suo cibo preferito, gli mostrai lo stelo fiorito di okra che ho tatuato sulla parte posteriore del mio braccio sinistro. Così cominciò tra noi un dialogo che spero continuerà a lungo. «L'okra è spirituale, ed è per questo che non è per tutti – afferma Thiam –. Molti ne sentono il richiamo ma in pochi rispondono. Così mi viene da pensare quando vedo gente che non ama l'okra. Mi dico "ah, peccato ma così ce n'è di più per me"».

Prendere coscienza di me è prendere coscienza della terra.
Meravigliarsi di cardamomo nero, cannella, okra fritta.
–Estratto da "Lost Jewels" di Megha Rao (2022)

La scia genetica e geografica dell'okra è tanto scivolosa quanto il suo interno. Questo membro della famiglia della malva (che include ibisco, altea, cotone e malvone) era un tempo inserito nel genere *Hibiscus* prima di essere riclassificato come *Abelmoschus* nel XVIII secolo. E nonostante un tempo si ritenesse comunemente che la genesi dell'okra risalisse all'Africa Occidentale, Jessica B. Harris (autrice e storica del cibo, la figura professionale più vicina a una okra-ologa che possa esistere) ha scritto in un articolo per 64 Parishes che la Valle dell'Alto Nilo nell'Africa nordorientale (Etiopia, Sudan ed Eritrea dei giorni nostri), dove l'okra cresce selvaggia e spontanea, è più probabilmente il suo punto d'origine – anche se i ricercatori del Sud Est asiatico sicuramente avrebbero qualcosa da ridire.

Vishwesh Bhatt, uno chef di stanza a Oxford, nel Mississippi (ma nato nel Gujarat in India) confessa nel suo volume del 2022 *I Am From Here* che per molto tempo era stato convinto che l'okra fosse nativa dell'India.

«Una volta ho avuto una discussione con un amico senegalese (e ho perso). Ma il mio errore è comprensibile, perché l'okra è un ingrediente molto comune in tutta l'India». E per dare ragione a Bhatt, nel 2021 l'India ha prodotto il 59.7% dell'okra mondiale, e la defunta storica culinaria Karen Hess scrisse una volta che l'okra era arrivata in India «così presto da essere effettivamente considerata quasi autoctona».

Oh l'okra è amata in lungo e in largo,
Oh la puoi mangiare bollita o fritta,
Oh sia viscida che croccante dentro,
Oh una volta ho conosciuto un uomo che morì
Senza okra
–Estratto da "To Okra" di Roy Blount Jr. (1976)

A un certo punto l'okra arrivò in Egitto dove la sua presenza come coltura venne documentata nel 1216 dal botanico, farmacista e teologo nato in Spagna Ahmad bin Muhammad bin Mufarrij bin Abdillah. Il suo allievo Ibn al-Baytar continuò a parlarne citando poi una fonte anonima che sosteneva avesse ben poche proprietà nutritive, che rendesse il sangue "cattivo", fosse adatta solo per individui di "indole litigiosa", e che questi problemi si potessero evitare con "molte spezie piccanti" (sia messo agli atti che l'okra non ha nessuno di questi effetti. Anzi, negli ultimi anni, è citata dalla National Library of Medicine come possibile aiuto a malati di diabete e a chi soffre di problemi digestivi).

C'è un motivo valido perché Harris si riferisce all'okra come al "Rodney Dangerfield delle verdure" – la mancanza di rispetto che per il comico sopracitato diventò un cavallo di battaglia ("I don't get no respect", *ndt*) è un dato storico vecchio di secoli,

FOOD STYLING: EMILY NABORS HALL; PROP STYLING: LYDIA PURSELL



SNACK
CROCCANTE
ALL'OKRA
PAG. 83

quasi un giudizio popolare su coloro che la consumano così come sull'ingrediente stesso.

> **La tua consistenza sfilacciata e viscida**
> **ricorda loro la creatura del film *Aliens*.**
>
> **Ma io dico ai miei amici che se non ti amano,**
> **si prendono in giro da soli;**
> **sei stata portata dall'Africa**
> **come seme, nascosta nelle orecchie e nei capelli**
> **degli schiavi.**
> ***–Estratto da "In Praise of Okra" di January Gill O'Neil (2009)***

Le navi cariche di essere umani strappati alle proprie case quasi sicuramente si sono fatte portatrici di semi di okra attraverso l'Atlantico. Ci sono varie testimonianze sulla modalità; l'autrice e imprenditrice agricola Leah Penniman dedica il suo libro *Farming While Black* alle "nostre ave antenate, che intrecciarono i semi nei capelli prima di essere forzate a imbarcarsi sulle navi di schiavi, credendo contro ogni aspettativa in un futuro di sovranità sulla terra ferma".
Il lavoro e le competenze delle schiave di colore ebbero un impatto immenso sulle cucine delle culture che furono assoggettate a servire.
La successiva e ampia documentazione storica sull'okra la mostra presente come coltura in Brasile assieme ad altri prodotti agricoli di origine africana come il sesamo e le piante ragno. Ciò non a caso: i trafficanti erano preoccupati soltanto di mantenere in vita i propri prigionieri (oltre cinque milioni di persone) sfamati con cibi economici che avrebbero consumato volentieri.
L'okra era loro familiare, e cresceva bene in quel clima, così venne seminata e divenne parte delle razioni alimentari – e di conseguenza della sostanza e spiritualità di ogni Paese dove veniva trapiantata. Ogni 24 e 29 giugno, brasiliani di colore praticanti del Candomblé, una religione della diaspora africana, preparano l'amalá de Xangô, piatto a base di okra, per celebrare il dio della giustizia, del fuoco e dell'equilibrio, mettendo 12 baccelli interi tutt'intorno al piatto per rimandare a una corona.
L'okra sarà anche sacra ma non è preziosa, e al giorno d'oggi in Brasile è un alimento base in piatti della quotidianità quali il pollo con okra e il caruru, in cui l'ingrediente principale è sempre l'okra con cipolla e gamberetti.

> **Eppure**
>
> **piangi quando sei agitata,**
> **crei un gumbo che vale**
> **un digiuno. Settimo figlio,**
> **pellegrino, fosti schiavo un tempo**
> **ho sentito, un linguaggio**
>
> **contrabbandato qui nei nostri capelli**
> **per insegnarci cosa fosse casa**
> **& cosa non fosse**
> **la libertà .**
> ***–Estratto da "Ode to Okra" di Kevin Young (2011)***

È lecito pensare che il percorso dell'okra dal Brasile e dall'Africa verso il resto delle Americhe sia stato segnato dal passaggio delle genti africane. Cenni storici riferiscono che l'okra fosse coltivata nel 1700 dagli schiavi nei giardini di Thomas Jefferson a Monticello e che fosse servita nel pepper pot di Philadelphia (un parente stretto degli stufati dell'Africa Occidentale e dei Caraibi). Diversi libri di cucina nel XIX secolo attribuivano ricette a base di okra a donne bianche ritenute esperte casalinghe. E secondo voi chi ha insegnato loro i piaceri dell'okra?
Dal 1936 al 1938, la Work Progress Administration diede l'incarico agli impiegati di intervistare persone precedentemente in schiavitù negli stati del Sud e la regione degli Appalachi, e ottantenni come Prince Bee, Lou Smith e Lizzie Farmer menzionavano di continuo un "caffè" fatto con semi di okra arrostiti e pietanze di okra servite con carni povere come opossum o cinghiale, rese commestibili e anche appetitose da mani abituate a ottenere il meglio dal poco a disposizione. Il gumbo – termine derivato da *ki ngombo*, parola che significa okra in molte lingue dell'Africa occidentale – fa parte integrante dell'identità della Louisiana, mentre quella della Lowcountry della Carolina del Sud non sarebbe la stessa senza il pilaf a base di okra. Per così tante anime l'okra è sinonimo di perseveranza, sopravvivenza e gioia nonostante le lunghe e terribili avversità.

> **Mattina presto. È ancora buio. Sono in un taxi.**
> **La 'ti Creola più elegante del mondo sta passando alla radio.**
> **Catturo un frammento e penso a come una piccolissima parola**
> **possa essere sacra – un artefatto – l'unica cosa verde che**
> **ritorna dentro il becco.**
> **Okra**
> **–Estratto da *"The Ark: Self-Portrait as Aphrodite***
> ***Using Her Dress for a Sail, II"* di Robin Coste Lewis (2022)**

Riuscivo a percepire il sorriso di Thiam attraverso il telefono mentre mi parlava del cibo con il quale era cresciuto. La California è casa oggi, per lui, sua moglie Lisa e la loro bimba di 3 anni, Na'ia, che stanno facendo crescere amante dell'okra come i genitori. Thiam viene dal Senegal e Lisa dal Giappone: «Andiamo entrambi matti per l'okra. È l'ingrediente che ci unisce, in questa famiglia». Descrive un piatto giapponese a base di okra e natto (semi di soia fermentati) che tutti e tre adorano, e anche il modo che preferiscono per cucinarlo – in uno stufato di okra così vitale per lui come il latte materno, ricco di pesce affumicato e olio di palma – e a questo punto mi sa che stiamo entrambi per sgranocchiare il telefono.
Si lamenta di non essere riuscito a far crescere con successo l'okra dove vive adesso, e gli dico di come ci siano fiori d'okra tutto l'anno in un AeroGarden nel mio corridoio a Brooklyn perché non riesco proprio a starne lontano. Propongo di mandargli qualche seme per posta – le mie varietà preferite sono Jing Orange, Red Burgundy e Bowling Red – così che possa farli crescere con Na'ia, e accetta. Siamo entrambi sicuri che troverà un modo per trarne il meglio.

GLOSSARIO



PUERTO RICO EVERBLUSH
Cresciuta da una varietà portoricana chiamata Puerto Rico Evergreen, i suoi baccelli lunghi, lisci e sottili hanno un gusto simile al pisello dolce.



NKRUMA TENTEN
Il nome di quest'okra dalla pianta alta proveniente dal Ghana significa "albero di okra". Ha baccelli color verde scuro ricchi di mucillagine.



MR. BILL'S BIG
Questa rara cultivar della Carolina del Nord produce baccelli verdi e corposi dalla consistenza burrosa molto piacevole.



RED BURGUNDY
La varierà di okra rossa più comunemente coltivata negli Stati Uniti, la Red Burgundy fu in origine innestata alla Clemson University.



ULTRACROSS
Questo incrocio multistrato di 85 tipi di okra diversi è un terno al lotto per i giardinieri; non si sa mai cosa si può ottenere una volta piantato.



HILL COUNTRY RED
Ritenuta originariamente una cultivar della Texas Hill Country, quest'okra ha baccelli paffuti, senza spine e profondamente increspati.



ESSOUMTEM
L'okra Essoumtem produce baccelli corti e tozzi, di un colore verde chiaro, con lievi rigonfiamenti sulla superficie.



AUNT HETTIE'S RED
Questa pianta di okra color amaranto produce baccelli piccoli, rossi, lucidi e corrugati dal sapore straordinario.



CANDLE FIRE
Questi baccelli rossi e rotondi sono ricercati per il loro sapore eccezionale, la tenerezza e la resistenza al calore forte e alle malattie.



SHERWOOD RED OKRA 98
I baccelli di quest'okra hanno relativamente poca mucillagine e rimangono teneri anche se di grossa taglia.

I tipi di okra qui mostrati sono stati condivisi con The Utopian Seed Project, onlus che coltiva e distribuisce sementi per frutta e verdura autoctone (incluse oltre 125 varietà di okra). Maggiori informazioni su theutopianseedproject.org

TUTTE LE PARTI DELL'OKRA,

anche conosciuta come gombo, finiscono a tavola. I fiori color crema, con il loro gusto mandorlato, simile a quello degli asparagi, si mangiano crudi nell'insalata, saltati in padella o farciti e fritti come i fiori di zucca. Le foglie (così come i boccioli) a volte vengono aggiunte a zuppe e stufati come addensante ma vanno bene anche per insalate e soffritti. I semi, raccolti da baccelli maturi, possono essere seccati e macinati in farine o anche infusi come il caffè. Ma sono i baccelli acerbi che spuntano dopo il breve periodo di fioritura della pianta a essere amati dai cuochi di tutto il mondo. I baccelli di okra hanno spine microscopiche e pelose, anche se alcune varietà sono state innestate per minimizzarle. Le spine possono essere irritanti per la pelle, quindi si raccomanda di indossare i guanti quando si maneggia l'okra. Durante la maturazione su pianta, i baccelli crescono in lunghezza ma diventano anche più duri e più fibrosi, quindi è meglio sceglierli giovani, piccoli e teneri, tra i 5 e 7 cm di lunghezza. L'okra fresca si mantiene in frigo per due o tre giorni. Conservatela, non lavata, in una busta di carta o avvolta in strofinacci per evitare che si formi condensa che potrebbe provocare muffa. Il liquido viscido che i baccelli contengono si chiama mucillagine, ha proprietà addensanti e una consistenza gelatinosa che li rende ottimi per preparare piatti come il gumbo (una zuppa). Il livello di mucillagine di un piatto dipenderà dal metodo di preparazione scelto. Da una cottura lunga e lenta si otterrà la massima mucillagine che darà al palato una sensazione setosa. Cotture veloci e ad alte temperature come arrosti e grigliate renderanno la parte esterna molto croccante e l'interno tenero con un accentuato sapore erbaceo. Invece la cottura in padella o in friggitrice renderà i baccelli leggermente croccanti con un interno succoso. Farla in salamoia toglierà quasi del tutto la viscosità dell'okra. *–CHERYL SLOCUM*

Bhindi Masala con tarka al pomodoro (okra saltata in padella con pomodoro e spezie)

PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Il Miglior chef emergente di F&W 2020, Niven Patel, aggiunge una fresca e saporita nota di pomodoro al bhindi masala, un popolare piatto dell'India del nord a base di okra. Friggendo le spezie in un po' d'olio (una tecnica culinaria chiamata tarka o tadka), Patel dona al pomodoro cotto a fuoco lento, abbinato all'okra saltata in padella, un sapore floreale, ricco e leggermente piccante. Lasciandola essiccare all'aria prima di saltarla in padella, ogni boccone regalerà una piacevole croccantezza.

PER IL BHINDI MASALA

- 500 g di okra fresca
- 55 g di olio vegetale, in più volte
- 1 pizzico di semi di fieno greco in polvere
- 40 g di arachidi tostate non salate, tritate finemente, più altre per decorare
- 2 foglie di coriandolo fresco, tritato finemente, più altro per decorare
- 1 pizzico di sale, più altro a piacere
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di aglio tritato finemente
- 1 cucchiaino di peperoncino serrano tritato finemente
- 1 pizzico di farina di ceci o farina 00
- 1 pizzico di coriandolo in polvere
- 1 pizzico di curcuma in polvere

PER IL TARKA AL POMODORO

- 4 pomodori piccoli, puliti, privati della parte in prossimità del picciolo e tritati (circa 600 g)
- 15 g di olio di semi
- 1 cucchiaino di semi di senape nera (vedi Note)
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di peperoncino kashmiri (vedi Note)
- 1 pizzico di coriandolo in polvere
- 1 pizzico di curcuma in polvere
- ½ cucchiaino di sale

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Roti o naan caldo, per servire

1. Per il bhindi masala, essiccate l'okra: tagliatela trasversalmente in pezzi di 2,5 cm e posizionateli senza sovrapporli su una teglia. Lasciate riposare a temperatura ambiente, senza coprire, per 1-2 ore, finché i lati tagliati non saranno asciutti.

2. Preparate il tarka al pomodoro: frullate i pomodori in un frullatore finché il composto non sarà liscio. Basteranno 8 o 10 volte a velocità massima. Riscaldate a fuoco medio-basso dell'olio in una casseruola media per circa 2 minuti. Aggiungete i semi di senape. Cuocete per 2-3 minuti, mescolando spesso, finché non inizieranno a scoppiettare. Aggiungete zucchero, polvere di peperoncino, coriandolo, curcuma, sale e infine i pomodori frullati. Portate a ebollizione a fiamma media, mescolando di tanto in tanto. Abbassate la fiamma e lasciate bollire, mescolando di tanto in tanto, per 18-24 minuti, finché il composto non si sarà addensato e il cucchiaio non vi lascerà un segno attraversandolo. Coprite e togliete dal fuoco. Mettete da parte.

3. Preparate il bhindi masala: riscaldate 2 cucchiai di olio a fiamma media in una padella di grandi dimensioni. Aggiungete il fieno greco. Proseguite la cottura per circa 10 secondi, mescolando di continuo, finché la pietanza non rilascerà i suoi profumi. Aggiungete l'okra essiccata. Proseguite la cottura per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il composto non si sarà ammorbidito e presenterà delle parti abbrustolite. Abbassate la fiamma. Aggiungete arachidi, foglie di coriandolo, sale, zucchero cumino, aglio, peperoncino serrano, farina di ceci, coriandolo in polvere, curcuma e i due restanti cucchiai di olio. Proseguite la cottura per circa 2 minuti, mescolando spesso, finché il composto non sprigionerà tutti i suoi aromi e le arachidi saranno leggermente tostate. Condite con sale a piacere. Togliete dal fuoco.

4. Per servire, riscaldate il tarka al pomodoro a fiamma medio bassa per 2-4 minuti, mescolando spesso, finché non sarà caldo. Spalmate il tarka al pomodoro su un vassoio di grandi dimensioni. Aggiungete il bhindi masala, decorate con arachidi e foglie di coriandolo. Servite con roti o naan caldo. —*NIVEN PATEL, GHEE INDIAN KITCHEN, MIAMI*

DA FARE IN ANTICIPO Il tarka al pomodoro può essere conservato in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 3 giorni.

NOTE I semi di fieno greco, dolci e leggermente amari, e i semi di senape nera, dal sapore piccante, sono i pilastri della cucina indiana. I peperoncini kashmiri rossi, coltivati nella regione indiana del Kashmir, donano un sapore leggermente piccante e dolce a ogni piatto. Potete trovare queste spezie presso la maggior parte dei negozi di alimentari indiani oppure online su *etsy.com.*






COOK
THE
COVER

Okra con melanzane e gamberi grigliati

PREPARAZIONE: 50 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 15 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Dopo un viaggio a Jamestown, ad Accra, in Ghana, l'autrice di libri di ricette Zoe Adjonyoh ha deciso di creare un piatto che combinasse la semplicità dell'okra rosolata con le melanzane chiamate "garden eggs": una varietà di piccole melanzane bianche dell'Africa Occidentale e Centrale, che prende il nome dalla sua forma ovale. È possibile utilizzare qualsiasi tipo di melanzana piccola, ma vale la pena provare questa varietà per assaporarne il gusto ricco e amaro, la polpa cremosa e la buccia tenera.

PER I GAMBERI GRIGLIATI

- 12 gamberi con carapace e coda, senza testa (varietà mazzancolla tropicale o gambero indopacifico)
- 8 g di cipolla dorata grattugiata
- 40 g di olio di cocco, sciolto, più altro per grigliare
- 5 g di foglie di timo fresche, tritate finemente
- 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata più 30 ml di succo di limone fresco
- 2 spicchi d'aglio, grattugiati (circa 10 g)
- 1 cucchiaino di pepe di Caienna
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 pizzico di zenzero fresco pelato, grattugiato
- 1 pizzico di polvere di gamberetti essiccati (vedi Note)

PER L'OKRA E LE MELANZANE

- 40 g di olio di cocco, diviso, più altro secondo necessità
- 4 melanzane piccole (vedi Note), non sbucciate, tagliate trasversalmente in piccole rondelle (circa 85 g)
- 170 g di okra fresca, divisa a metà per lungo
- 1 cipolla rossa piccola, tritata finemente (circa 40 g)
- 1 pizzico di zenzero fresco grattugiato
- 2 spicchi d'aglio, tagliati finemente
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 pizzico di peperone rosso schiacciato
- 1 pizzico di grani del paradiso in polvere (vedi Note)
- 180 g di spinacino

1. Preparate i gamberi grigliati: aprite a ventaglio ogni gambero senza schiacciarlo e lasciando il guscio intatto, tagliando lungo il lato della pancia fino alla schiena per aprirlo in due e togliere l'intestino. Mettete da parte. Mescolate cipolla, olio di cocco, timo, scorza e succo di limone, aglio, pepe di Caienna, sale, zenzero e polvere di gamberetti in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete i gamberi e mescolate bene, facendo aderire il composto di cipolla nella parte tagliata di ogni gambero. Coprite e riponete in frigorifero per 30 minuti.

2. Preriscaldate una griglia a gas o a carbone a fiamma medio-alta (200°C-230°C). Spennellate le maglie della griglia con olio di cocco. Grigliate i gamberi, senza coprirli, per 1 o 2 minuti per lato, finché i gusci non saranno di colore rosso vivo, con delle parti abbrustolite e la polpa opaca. Trasferite su un piatto e coprite con un foglio di alluminio.

3. Preparate l'okra e le melanzane: riscaldate 2 cucchiai di olio di cocco a fiamma medio-alta in una padella di grandi dimensioni. In più volte, cuocete le melanzane e l'okra senza sovrapporle per circa 1-2 minuti per lato, finché non saranno dorate e morbide, aggiungendo altro olio di cocco secondo necessità. Trasferite le melanzane e l'okra su un piatto e mettete da parte.

4. Abbassate la fiamma sulla padella e aggiungete l'olio di cocco rimanente. Aggiungete la cipolla. Proseguite la cottura per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché non si sarà ammorbidita. Aggiungete zenzero e aglio. Proseguite la cottura per circa 30 secondi, mescolando di continuo, finché gli ingredienti non inizieranno a dorarsi. Aggiungete melanzane e okra messe da parte, sale, peperone rosso schiacciato e grani del paradiso. Continuate la cottura per circa 1 minuto mescolando spesso, finché la cipolla non inizierà a dorarsi e le verdure saranno morbide. Aggiungete lo spinacino. Proseguite la cottura per circa 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché non sarà leggermente appassito. Servite subito con i gamberi. —*ZOE ADJONYOH, AUTRICE DI* ZOE'S GHANA KITCHEN

NOTE Potete trovare la polvere di gamberetti, ricavata da gamberetti essiccati dal forte sapore umami, e le melanzane garden eggs (o altre varietà piccole) presso i negozi di alimentari asiatici. I grani del paradiso sono una spezia profumata e pepata proveniente dall'Africa Occidentale che ha note di limone, cardamomo, zenzero e noce moscata. Potete trovarla presso i negozi specializzati in spezie oppure online su *etsy.com*.

Okura No Nibitashi (okra marinata in salsa dashi aromatizzata)

(foto a pag.71)

PREPARAZIONE: 50 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE; PIÙ 5 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 6-8 PERSONE

I baccelli interi e croccanti, serviti freddi con il brodo, esaltano i delicati sapori dolci e affumicati del dashi preparato secondo la ricetta del maestro di cucina giapponese Hiroko Shimbo. Per un'esplosione di dolcezza e freschezza a ogni boccone, viene tagliata la parte dura vicino allo stelo dell'okra e il baccello viene passato nel sale in modo da ammorbidirne la peluria.

- 12,5 l di acqua, in più volte
- 15 g di kombu essiccata (vedi Note)
- 30 g di katsuobushi (vedi Note), più altro per decorare
- 65 ml di salsa di soia chiara (vedi Note)
- 30 g di sciroppo d'acero puro o 65 ml di mirin
- 30 baccelli di Okra freschi di piccole e medie dimensioni (circa 340 g)
- 1 cucchiaio di sale fino, più altro per decorare

1. Unite 1 l di acqua e l'alga kombu in una casseruola di medie dimensioni. Cuocete a fiamma bassa per circa 15 minuti, finché l'acqua non avrà raggiunto la temperatura di 60°C. Mantenete l'acqua alla temperatura di 60°C per un'ora, regolando la fiamma secondo necessità.

2. Rimuovete l'alga kombu dall'acqua. Gettatela via o conservatela per altri usi. Alzate la fiamma e lasciate sul fuoco per circa 5 minuti, finché l'acqua non avrà raggiunto la temperatura di 85°C. Aggiungete il katsuobushi. Togliete dal fuoco e lasciate riposare per 2 minuti. Versate il dashi attraverso un colino a maglie strette in una ciotola termoresistente di medie dimensioni. Gettate via il katsuobushi o conservatelo per altri usi. Trasferite 500 ml di dashi filtrato in una casseruola di piccole dimensioni. Conservate il dashi avanzato per altri usi.

3. Aggiungete la salsa di soia e lo sciroppo d'acero al dashi. Portate a ebollizione a fiamma media e togliete subito dal fuoco. Versate la salsa dashi in un ciotola termoresistente di medie dimensioni. Lasciate raffreddare per 20 minuti.

4. Nel frattempo, rimuovete lo stelo da ogni baccello d'okra. Successivamente, lavorate la parte più ampia del baccello, subito al di sotto dello stelo. Utilizzando uno spelucchino affilato, rimuovete un po' di polpa, dando al baccello una forma leggermente rotonda. Lavorando 5 baccelli alla volta, posizionateli su un tagliere e conditeli con un po' di sale. Utilizzando i palmi delle mani, fate rotolare i baccelli avanti e indietro circa 6 volte per eliminare e ammorbidire la sottile peluria presente sulla superficie. Mettete da parte. Ripetete con l'okra rimanente.

5. Portate a ebollizione l'acqua rimanente a fiamma medio-alta in una casseruola di grandi dimensioni. Nel frattempo, riempite una ciotola di grandi dimensioni con acqua e ghiaccio e mettetela da parte. Aggiungete 1 cucchiaino di sale nell'acqua bollente. Aggiungete l'okra. Cuocete al massimo per 30 secondi. Immergete subito l'okra nell'acqua ghiacciata per interrompere il processo di cottura. Lasciate raffreddare per 5 minuti. Scolate l'okra e asciugatela con dei fogli di carta da cucina.

6. Trasferite l'okra nella ciotola con la salsa dashi raffreddata. Coprite e lasciate raffreddare per almeno 5 ore o fino a 12 ore, finché il composto non sarà freddo e l'okra avrà assorbito il sapore della salsa.

7. Dividete l'okra in parti uguali in 6 piccole ciotole. Versate circa 45 ml di salsa dashi in ogni ciotola. Conservate la salsa dashi avanzata per altri usi. Decorate con altro katsuobushi e servite. —*HIROKO SHIMBO, HIROKO'S KITCHEN*

DA FARE IN ANTICIPO Per la preparazione della salsa dashi, è possibile eseguire i primi 3 passaggi con 1 giorno di anticipo e conservarla in un contenitore ermetico in frigorifero.

NOTE Kombu, katsuobushi e salsa di soia chiara possono essere acquistati nella maggior parte dei negozi di alimentari asiatici oppure online su *oishiiplanet.it*.

Succotash estivo del Maryland con vinaigrette al Fish Pepper

PREPARAZIONE: 1 ORA E 20 MINUTI
DOSI PER: 6-8 PERSONE

David Thomas, chef di Baltimora, ha creato questo succotash di stagione in onore della nonna. La versione di Thomas, guarnita con okra sott'aceto fritta, mette in risalto tutti i colori delle delizie estive. L'okra panata alla farina di mais dona al piatto una leggera e inaspettata nota croccante e dal sapore forte. Il Fish Pepper, un piccolo peperoncino dal colore intenso, in passato molto usato nella Baia di Chesapeake, aggiunge un po' di piccantezza al sapore dolce delle verdure rosolate.

PER LA VINAIGRETTE AL FISH PEPPER

- 1 Peperoncino Fish Pepper o jalapeño (vedi Note), pulito
- 80 ml di salamoia di okra sott'aceto
- ½ cucchiaino di senape in polvere
- 1 pizzico di zucchero di canna granulato
- 1 pizzico di pepe nero
- 1 pizzico di sale
- 70 g di olio extravergine d'oliva

PER IL SUCCOTASH

- 2,8 l di acqua
- 3 pomodori grandi (circa 800 g), privati della parte in prossimità del picciolo
- 170 g di fagioli dall'occhio freschi
- 30 g di sale, in più volte, più altro a piacere
- 30 g di burro
- 1 cipolla dorata, tritata finemente
- 1 peperone rosso piccolo, tritato
- 1 peperone verde piccolo, tritato
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 500 g di mais fresco (da 4 pannocchie)
- 20 g di berberè (vedi Note)
- Pepe nero, a piacere
- Micro ortaggi, per decorare (opzionale)

PER L'OKRA SOTT'ACETO FRITTA

- Olio vegetale, per friggere
- 1 uovo grande
- 30 ml di acqua
- 95 g di amido di mais
- 40 g di farina di mais gialla
- ½ cucchiaino di sale, più altro a piacere
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 225 g di okra sott'aceto, asciugata e tagliata in pezzi di 1 cm

1. Preparate la vinaigrette: tagliate il peperoncino al centro per lungo e mettetene una metà in un frullatore. Aggiungete salamoia di okra sott'aceto, senape in polvere, zucchero, pepe nero e sale. Frullate gli ingredienti e, mentre il frullatore è in funzione, versate lentamente l'olio d'oliva, continuando a frullare per circa 30 secondi, finché non si formerà un composto liscio e cremoso. Mettete da parte.

2. Preparate il succotash: portate a ebollizione l'acqua a fiamma alta in una casseruola di grandi dimensioni. Nel frattempo, riempite una ciotola di grandi dimensioni con acqua e ghiaccio e mettetela da parte. Incidete una piccola "X" (circa 2,5 cm) sul fondo di ogni pomodoro. Aggiungete i pomodori nell'acqua bollente. Cuocete per circa 30-60 secondi, finché la buccia non inizierà a staccarsi. Trasferite subito i pomodori nell'acqua ghiacciata. Mettete da parte la casseruola con l'acqua. Lasciate riposare i pomodori per 2 minuti. Asciugate e pelate i pomodori, togliete i semi e tritateli. Gettate via la buccia e i semi. Mettete i pomodori da parte.

3. Riportate a ebollizione l'acqua nella casseruola a fiamma alta. Aggiungete i fagioli dall'occhio e 1 cucchiaino di sale. Riportate a ebollizione a fiamma alta. Abbassate la fiamma. Lasciate bollire per circa 20-25 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché i fagioli non saranno morbidi. Scolate e mettete da parte.

4. Sciogliete il burro in un'ampia e profonda padella a fiamma medio-alta. Cuocete per circa 2-3 minuti, mischiando di tanto in tanto, finché il burro non inizierà a dorarsi. Aggiungete cipolla, peperone rosso, peperone verde e aglio. Proseguite la cottura per circa 6 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché le verdure non si saranno ammorbidite. Aggiungete fagioli scolati, mais, berberè e il sale rimanente. Proseguite la cottura per circa 3 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il mais non si sarà ammorbidito. Aggiungete il pomodoro tritato. Trasferite il composto in una ciotola da portata di grandi dimensioni. Condite con altro sale e pepe a piacere. Mettete da parte.

5. Preparate l'okra sott'aceto fritta: coprite di olio vegetale il fondo di una padella in ghisa di grandi dimensioni per circa 2 cm. Riscaldate a fiamma medio-alta finché non raggiungerà la temperatura di 190°C. Nel frattempo, mischiate l'uovo e 30 ml di acqua in una ciotola poco profonda finché non saranno ben amalgamati. Mescolate amido di mais, farina di mais, sale e pepe nero in un'altra ciotola poco profonda. Lavorando più volte, immergete i pezzi di okra nel composto di uova. Rimuovete l'okra, lasciando colare il composto in eccesso, e trasferitela nella miscela di farina, ricoprendola completamente. Trasferite l'okra impanata in una piccola teglia. Lavorando in due volte, e riscaldando l'olio fino a 190°C tra una mandata e l'altra, friggete l'okra per circa 2 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché non sarà leggermente dorata e croccante. Trasferitela su un piatto coperto di fogli di carta da cucina e salatela subito a piacere.

6. Aggiungete 50 ml di vinaigrette al succotash e mescolate. Aggiungete l'okra sott'aceto fritta e decorate con un mix di micro ortaggi. Servite accompagnando con la restante vinaigrette di Fish Pepper. —*DAVID THOMAS, H3IRLOOM FOOD GROUP, BALTIMORA*

DA FARE IN ANTICIPO La vinaigrette può essere conservata in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 5 giorni.

NOTE Potete trovare il berberè, una miscela di spezie etiope dolce e piccante, presso i negozi specializzati in spezie o online su *emporiodellespezie.it*. I Fish Pepper possono essere acquistati presso i negozi specializzati o sostituiti con jalapeños.









Pasticcio di maccheroni al formaggio con okra e salsiccia andouille

PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 10 MINUTI
DOSI PER: 8-10 PERSONE

Introdotta a New Orleans nei primi anni del 1700, l'okra veniva inizialmente chiamato "ki ngombo". Questa parola di origine angolana si è poi trasformata in "gombo" o "gumbo", per indicare la gustosa zuppa preparata con il baccello. Kevin Belton, chef di New Orleans, ha rivisitato la ricetta dei mac and cheese aggiungendo un tocco di Louisiana e il sapore deciso dell'okra. Non manca nulla: condimento creolo, salsiccia andouille e salsa al cheddar e groviera, insaporita dalle proprietà della mucillagine presente nei baccelli di okra.

- ½ chilo di pasta corta
- 50 g di olio extravergine d'oliva, in più volte
- 750 g di okra fresca, tagliata in piccoli pezzi
- 400 g di salsiccia andouille, tagliata a rondelle e poi a metà
- 1 cipolla dorata piccola, tritata finemente (circa 50 g)
- 3 cucchiai di aglio tritato finemente (circa 8 spicchi d'aglio)
- 55 g di burro, più altro per ungere
- 30 g di farina 00
- 750 g di latte condensato non zuccherato
- 20 g di condimento creolo
- 2 cucchiaini di senape in polvere
- ½ cucchiaino di pepe bianco in polvere
- 230 g di cheddar bianco, grattugiato, in più volte
- 230 g di groviera grattugiato, in più volte
- Prezzemolo fresco tritato e cipollotti tagliati, per decorare

1. Riempite d'acqua salata una pentola di grandi dimensioni e portate a ebollizione a fiamma alta. Aggiungete la pasta. Cuocete per circa 9-11 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché non sarà al dente. Scolate la pasta e trasferitela in una ciotola di grandi dimensioni.

2. Scaldate a fiamma alta 2 cucchiai di olio in una padella ampia e profonda finché non avrà assunto un colore brillante. Aggiungete l'okra. Cuocete per circa 3 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché non sarà diventata di colore verde acceso. Aggiungete l'okra alla pasta cotta. Rimettete la padella sui fornelli a fiamma medio-alta e aggiungete i 2 cucchiai di olio rimanenti. Aggiungete la salsiccia. Proseguite la cottura per circa 8 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché non sarà dorata. Togliete dal fuoco. Utilizzando una schiumarola, trasferite la salsiccia sulla pasta. Conservate 1 cucchiaio di grasso rimasto nella padella. Gettate via il resto. Aggiungete la cipolla al grasso conservato dalla padella. Cuocete a fiamma medio-alta per circa 4 minuti, mescolando spesso, finché non si sarà ammorbidita. Aggiungete l'aglio durante l'ultimo minuto di cottura. Togliete dal fuoco. Aggiungete il composto di cipolla sulla pasta e mescolate per amalgamare. Pulite la padella.

3. Preriscaldate il forno a 170°C, con la griglia da forno posizionata a circa 25 cm di distanza dalla resistenza. Sciogliete il burro nella padella precedentemente utilizzata a fuoco medio. Aggiungete un pizzico di farina. Proseguite la cottura per circa 1-2 minuti, mischiando continuamente, finché il composto non sarà dorato. Unite gradualmente il latte condensato, mischiando continuamente, e portate a ebollizione a fiamma media. Lasciate bollire per circa 1-2 minuti, mescolando finché il composto non si sarà addensato e sporcherà leggermente il fondo di un cucchiaio. Abbassate la fiamma. Aggiungete condimento creolo, senape in polvere e pepe bianco in polvere. Aggiungete 110 g di cheddar bianco e 110 g di groviera, mischiando per circa 1 minuto, finché non saranno lisci e sciolti. Togliete dal fuoco. Versate la salsa sulla pasta e mescolate per amalgamare.

4. Ungete leggermente di burro una pirofila resistente alle alte temperature da 33 x 22 cm. Versate metà della pasta nella pirofila e distribuitela in maniera omogenea. Condite con il cheddar e la groviera rimanenti. Versate la pasta rimanente. Coprite con un foglio di alluminio.

5. Cuocete in forno preriscaldato per 25-30 minuti, finché il composto non sarà caldo. Rimuovete la pirofila dal forno. Aumentate la temperatura del forno attivando il grill. Scoprite la pirofila e rimettetela subito in forno. Lasciate cuocere i maccheroni al formaggio per circa 6-8 minuti, finché non saranno ben dorati. Lasciate raffreddare per 10 minuti. Decorate con prezzemolo e cipollotto. *—KEVIN BELTON, RESIDENT CHEF E REPORTER PER WWL-TV, NEW ORLEANS*

DA FARE IN ANTICIPO Per la preparazione dei maccheroni al formaggio, è possibile eseguire i primi 4 passaggi con un giorno di anticipo e conservare in frigorifero. Mentre il forno si riscalda, lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Procedete con il passaggio 5, aumentando il tempo di cottura a 30-35 minuti.

Snack croccante all'okra

(foto a pag.73)

PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Tutto ciò che serve per trasformare la tenera okra di stagione dello chef Ari Miller in uno snack croccante come le patatine in busta è una padella in ghisa bollente. Passarla in forno prima di saltarla renderà i baccelli teneri e ne asciugherà la superficie, garantendo la massima croccantezza. Questa irresistibile delizia è arricchita da una spruzzata di succo di limone, una manciata di erbe aromatiche fresche e un pizzico di fiocchi di sale.

- 1 kg di okra piccola, pulita e divisa a metà per lungo
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 15 ml di succo di limone fresco
- 15 ml di succo d'arancia fresco
- 30 g di erbe aromatiche fresche e tenere (come prezzemolo, menta e/o aneto), tagliate in grandi pezzi
- Fiocchi di sale (come Jacobsen o Maldon), a piacere
- Fette di arancia, per decorare

1. Preriscaldate il forno a 200°C con le griglie nella terza posizione più bassa e nella terza posizione più alta. Dividete l'okra in parti uguali tra due teglie rivestite di carta forno e distribuitela in maniera omogenea. Cuocete in forno per circa 16 minuti, finché non si sarà ammorbidita, scambiando le teglie dalla posizione alta a quella bassa dopo 8 minuti. Lasciate raffreddare per 5 minuti.

2. Riscaldate un'ampia padella in ghisa a fiamma alta, finché non sarà molto calda. Aggiungete 20 g di olio e fate oscillare la padella per ungerne il fondo. Aggiungete metà dell'okra e condite con un pizzico di sale. Mescolate bene. Proseguite la cottura per circa 4-6 minuti, muovendo la padella di tanto in tanto, finché non ci saranno delle parti abbrustolite. Trasferite l'okra su una ciotola da portata. Ripetete il processo con altri 20 g di olio, l'okra rimanente e il sale.

3. Condite l'okra con succo di limone, succo d'arancia e 10 g di olio in parti uguali. Aggiungete erbe aromatiche fresche e fiocchi di sale a piacere. Decorate con le fette di arancia. *—ARI MILLER, PHILADELPHIA*



THAT'S

ROBUSTE E SOSTENIBILI, RICCHE DI PROFUMO E SAPORE, LE FOGLIE DI BANANO POSSONO SERVIRE PER CUOCERE AL VAPORE O AL FORNO, ESSERE ARROSTITE E TANTO ALTRO.



A WRAP

DI ANDEE MCKENZIE

FOTO DI VICTOR PROTASIO

Dopo un viaggio di quasi 24 ore da San Francisco a Tampaksiring, in Indonesia, volevo solo un cuscino per poter finalmente chiudere gli occhi.

SOFFERENTE E PIUTTOSTO STRAVOLTA dal fuso orario, non pensavo ci fosse qualcosa che potesse farmi riprendere finché il proprietario del mio Airbnb non mi ha messo davanti un vassoio con una selezione di piccoli coni di foglie di banano. Ne ho preso uno e, aprendo lentamente uno dei lati del verde involucro, ho visto sbucare un morbido boccone di riso cotto alla perfezione, risplendente di un giallo caldo per via della curcuma. L'improvviso piacere e il senso di sorpresa che il piatto mi ha dato sono rimasti con me anche una volta tornata a casa, stuzzicando la mia curiosità su come poter cucinare anche io con le foglie di banano.

Si tratta delle enormi fronde cerose dell'albero di banano. Le banane hanno avuto origine nell'Asia Sud Orientale e si sono poi diffuse in tutta l'Africa prima di arrivare nei Caraibi e nel Sud America, e oggi, ovunque crescano i frutti, se ne utilizzano le foglie in cucina. Non sono commestibili ma vengono usate per avvolgere e cuocere al forno, al vapore o per arrostire piatti di tutti i tipi, conferendo un aroma delicatamente dolce ed erbaceo.

Woldy Reyes, il fondatore di Woldy Kusina (società di catering a Brooklyn), ha condiviso la sua ricetta per il Plumcake alla banana bibingka (pag. 95), interpretazione personale del bibingka tradizionale, che nelle Filippine è una torta a base di riso sia dolce che salata, cotta al forno in foglie di banano. Le foglie, ha spiegato, aiutano a conferirle una mollica umida e allo stesso tempo mettono il risalto l'aroma della banana. Il suo consiglio per chi cucina con queste foglie? Non essere prevenuti. «Accogliete a braccia aperte le foglie di banano – dice –. È il modo perfetto per imparare a usarle come ingrediente».

Così ho cominciato a trovare sempre più ispirazione, bastava guardarmi attorno. Per preparare la sua barbacoa in stile messicano, lo chef di Chicago Jonathan Zaragoza fa marinare del collo di manzo in un adobo aromatico (alias spezzatino filippino), lo avvolge in foglie di banano e poi lo cuoce al forno (vedete pag. 94 per la ricetta).

A New York, lo chef Vijay Kumar del ristorante Semma mi ha spiegato come rosolare in padella filetti di pesce racchiusi in foglie di banano per preparare il suo Kerala Meen Pollichathu, Pesce rosolato in foglie di banano (ricetta pag. 93).

Nelle comunità di tutta l'Asia Sud Orientale un gran numero di pietanze, sia dolci che salate, dal bánh tét vietnamita al zongzi cinese, sono cotte al vapore in foglie di banano. Amy Domrongchai, ristoratrice (e nonna di Alexandra Domrongchai, collaboratrice editoriale di F&W), ha condiviso la sua ricetta di famiglia per il Kai Hor Bai Tong, Pollo in foglie di banano (ricetta pag. 95). Per Domrongchai, le foglie di banano erano una presenza fissa in cucina durante la sua infanzia in Thailandia. «In famiglia, le usavamo tutti i giorni. C'erano alberi di banane tutt'intorno casa nostra, e così le andavamo a raccogliere prima di cucinare qualcosa – ricorda –. Pesce, verdura o curry, se sono avvolti in foglie di banano, hanno un profumo pazzesco una volta aperti!».

Nonostante siano un elemento base in molte cucine del mondo, le foglie di banano sono anche simbolo di ricorrenze speciali.

Per l'Onam, il più grande festival che segna la fine della stagione dei monsoni e l'inizio del raccolto nel Kerala, in India, viene servito – come parte integrante delle celebrazioni – un banchetto vegetariano di molte portate proprio su foglie di banano. Nella cultura filippina, il kamayan (che significa "a mano" in tagalog) è un convivio tradizionale durante il quale si mangia senza posate, in cui il cibo è presentato su tavoli coperti interamente da foglie di banano.

Le ricette che seguono dimostrano come sia possibile arrostire, infornare e cuocere al vapore con foglie di banano. In un'epoca dove nuove tecnologie di cottura vengono fuori come funghi, è davvero appagante poter cucinare con un ingrediente che rappresenta un ritorno alle origini – che riesce a riportarmi indietro nel tempo, alle radici della cucina.

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: CHRISTINA DALEY



Barbacoa de Res (Barbacoa di manzo)

Arrostire lentamente il manzo marinato in adobo in foglie di banano tostate rende la carne tenera e sfilacciata con un gusto deliziosamente affumicato.
PAG. 94


Plumcake alla banana bibingka
Foderare lo stampo con foglie di banano prima di infornare questo plumcake alla banana aiuta a ottenere una mollica umida e un ricco aroma di banana.
PAG. 95



Kai Hor Bai Tong (Pollo in foglie di banano)

Sottili strisce di foglie di banano mantengono la carne succulenta in questi saporiti bocconcini di pollo. PAG. 95



Maiale kālua

PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA; PIÙ 6 ORE PER ARROSTIRE
DOSI PER: 6-8 PERSONE

Il maiale kālua è un classico della cucina hawaiana. La carne si scioglie in bocca grazie all'utilizzo di due soli ingredienti e alla cottura lenta nelle foglie di banano.

- 2,3 kg di spalla di maiale senza osso
- 30 g di sale grosso hawaiano, più altro a piacere
- 2 pezzi di foglie di banano (60 x 25 cm)
- Riso bianco cotto, per servire

1. Preriscaldate il forno a 150°C. Cospargete in modo uniforme il maiale con il sale hawaiano. Posizionate per lungo 1 pezzo di foglia di banano su una superficie di lavoro pulita. Adagiate trasversalmente il secondo pezzo di foglia sopra il primo, per creare una forma a "T". Posizionate il maiale al centro, dove le due foglie si sovrappongono. Ripiegate le estremità delle foglie sul maiale per coprirlo. Avvolgete 3 volte un grande foglio di alluminio intorno al fagotto di maiale per chiuderlo completamente. Posizionatelo su una teglia da forno di grandi dimensioni. Lasciate cuocere nel forno preriscaldato per circa 6 ore, finché la carne non sarà morbida e succosa.

2. Togliete il maiale dal forno e lasciatelo raffreddare per circa 20 minuti. Rimuovete e gettate via le foglie di banano. Rimettete il maiale sulla teglia da forno. Utilizzando 2 forchette, sfilacciate la carne. Condite con altro sale a piacere. Servite con riso bianco.
–SHELDON SIMEON, ADATTATO DA COOK REAL HAWAII

Foglie di banano per principianti

Le foglie di banano posso arrivare fino a 1.8 metri di lunghezza e quasi 60 cm in larghezza. Si trovano in vendita piegate, con la nervatura centrale rimossa, e vanno maneggiate con attenzione per evitare di strapparle.

Dove acquistarle

Se avete in zona un alimentari asiatico o messicano, cercatele nel reparto surgelati (potrebbero essere etichettate come foglie di platano). Le foglie di banano possono anche essere ordinate online da distributori quali *sushi-sushi.it* e *shoplongino.it*. Potreste riuscire a trovarle fresche, ma surgelate è più probabile e sono anche più facili da lavorare.

Come prepararle

Le foglie di banano surgelate dovrebbero essere completamente scongelate prima dell'uso. Per scongelarle velocemente, sciacquatele sotto acqua calda per 5-8 minuti. Una volta pronte, tagliatele a seconda della ricetta, e pulitele accuratamente con carta da cucina o uno strofinaccio pulito per rimuovere eventuale residui.

Come conservarle

Piegate le foglie (fresche o scongelate) che non utilizzate e conservatele in una busta di plastica con chiusura ermetica. Le foglie di banano si manterranno in frigo circa una settimana e nel freezer fino a sei mesi. Tenerle avvolte nella plastica è fondamentale per evitare che si secchino. Le foglie vanno buttate nell'umido dopo l'uso.

> **"Cuocere con le foglie di banano significa mettersi in connessione col passato, e il maiale kālua è un'immersione nella storia delle Hawaii**
> —SHELDON SIMEON

FOOD STYLING (KĀLUA PORK): ALI RAMEE; PROP STYLING: CHRISTINA DALEY





Kerala Meen Pollichathu (Pesce arrosto in foglie di banano)

PREPARAZIONE: 1 ORA E 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 45 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

In Kerala, le foglie di banano sono l'ingrediente perfetto per cucinare il pesce Karimeen marinato. Al Semma di New York, lo chef Vijay Kumar propone una reinterpretazione del piatto: viene preparata una spigola di mare intera, per un servizio al tavolo che lascia senza fiato. In questa rivisitazione casalinga della ricetta, i filetti di spigola vengono avvolti in foglie di banano. Il piatto è accompagnato da una salsa deliziosa, ottenuta cuocendo il pesce nelle foglie di banano insieme a un masala ricco e aromatico, con strati di fieno greco, zenzero, scalogno, peperoncini thailandesi, foglie di curry e latte di cocco.

PER IL PESCE

- 55 g di olio di cocco liquido
- 30 ml di succo di limone fresco
- 10 g di polvere di peperoncino rosso (come Deep)
- 7 g di coriandolo in polvere
- 10 g di pasta di aglio e zenzero come Taj Gourmet Foods (vedi Nota)
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero
- 1 pizzico di curcuma in polvere
- 4 filetti di spigola senza pelle (170 g)

PER IL MASALA

- 30 g di olio di cocco liquido
- 1 pizzico di semi di senape
- 1 pizzico di semi di fieno greco
- 1 pizzico di zenzero fresco sbucciato, tritato finemente
- 10 g di aglio tritato finemente
- 165 g di scalogno a fette sottili
- 2 peperoncini thailandesi freschi, tagliati sottili (circa 10 g)
- 1 rametto di foglie di curry (da 20 cm)
- 1 pizzico di polvere di peperoncino rosso (come Deep)
- 1 pizzico di coriandolo in polvere
- 1 pizzico di curcuma in polvere
- 50 g di pomodoro tritato
- 110 ml di latte di cocco senza zucchero (agitare e mescolare bene)
- 1 pizzico di sale

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

- 55 g di olio di cocco liquido, in più volte
- 4 pezzi di foglie di banano (27 x 20 cm)
- Spicchi di limone per servire

1. Marinate il pesce: mescolate insieme olio di cocco, succo di limone, polvere di peperoncino, coriandolo, pasta di aglio e zenzero, sale, pepe e curcuma in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete il pesce e ricopritelo completamente con il composto. Coprite e riponete in frigorifero per 1 ora.

2. Nel frattempo, preparate il masala: riscaldate l'olio di cocco a fiamma media in una padella di grandi dimensioni. Aggiungete i semi di senape. Cuocete per circa 2-3 minuti, scuotendo spesso la padella, finché i semi non inizieranno a scoppiettare. Aggiungete i semi di fieno greco. Proseguite la cottura per circa 1 minuto, muovendo la padella di continuo, finché i semi non saranno dorati. Aggiungete zenzero e aglio. Proseguite la cottura per circa 1 minuto, mescolando di continuo, finché il composto non rilascerà i suoi profumi e sarà dorato. Aggiungete scalogni, peperoncini e il rametto di foglie di curry. Proseguite la cottura per circa 10 minuti, mescolando spesso, finché gli scalogni non saranno morbidi e dorati. Rimuovete e gettate via il rametto di curry.

3. Abbassate la fiamma e aggiungete al composto polvere di peperoncino rosso, coriandolo e curcuma. Proseguite la cottura per circa 1 minuto, mescolando finché il composto non rilascerà i suoi profumi.

4. Aggiungete al composto il pomodoro tritato. Coprite e proseguite la cottura per circa 5 minuti, finché il pomodoro non sarà morbido. Togliete il coperchio e aggiungete latte di cocco e sale. Proseguite la cottura senza coperchio per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il masala non si sarà addensato e leggermente ridotto. Togliete dal fuoco. Lasciate raffreddare per 30 minuti.

5. Nel frattempo, trasferite il pesce dalla marinatura in un piatto di grandi dimensioni e asciugatelo. Scaldate 30 g di olio di cocco in una padella antiaderente di grandi dimensioni a fiamma medio-alta. Aggiungete il pesce. Cuocete per circa 2 minuti, finché non sarà dorato su entrambi i lati. Togliete il pesce dalla padella e mettetelo da parte.

6. Posizionate 1 pezzo di foglia di banano su una superficie da lavoro, con il lato lucido rivolto verso il basso. Spalmate un sottile strato di masala (circa 2 cucchiai) per lungo al centro della foglia, lasciando un bordo di 4 cm su ogni lato. Posizionateci 1 filetto di pesce. Spalmate 2 cucchiai di masala sul pesce. Piegate il lato lungo della foglia sopra il pesce e ripiegateci sopra i lati più corti per creare un fagotto. Chiudete con degli stuzzicadenti o legate con spago da cucina. Ripetete il procedimento con foglie di banano, masala e i filetti di pesce restanti.

7. Riscaldate una padella di grandi dimensioni in ghisa a fiamma bassa. Aggiungete l'olio di cocco rimanente. Disponete i fagotti di pesce nella padella e cuocete per circa 5-7 minuti, finché la parte centrale dei filetti non avrà raggiunto una temperatura di 60°C (potete misurarla con un termometro da cucina). Girate a metà cottura. Trasferite i fagotti di pesce su un piatto. Apriteli e servite subito con gli spicchi di limone. *–CHEF VIJAY KUMAR, SEMMA, NEW YORK CITY*

NOTE La pasta di aglio e zenzero è una miscela fresca di radice di zenzero e spicchi d'aglio. Potete acquistarla nei negozi di alimentari indiani oppure online su *amazon.it.*

La Barbacoa passo per passo

Dall'inizio alla fine, questa barbacoa richiede circa 15 ore – ma potete preparare alcuni componenti con molto anticipo. Ecco come:

FINO A 5 GIORNI PRIMA: Preparare la salsa al pomodoro.
FINO A 2 GIORNI PRIMA: Preparare la marinatura adobo.
LA SERA PRIMA: Marinare la carne di manzo.
IL GIORNO STESSO: Rosolare, avvolgere e arrostire la carne marinata; tostare le tortillas e preparare i condimenti e le guarnizioni.

Barbacoa de Res (Barbacoa di manzo)

(foto a pag.87)

PREPARAZIONE: 1 ORA; PIÙ 8 ORE DI MARINATURA, PIÙ 4 ORE E 30 MINUTI PER ARROSTIRE E 1 ORA E 30 MINUTI DI RIPOSO
DOSI PER: 8-10 PERSONE

La ricetta classica della barbacoa prevede la cottura dell'intero animale, coperto con foglie di agave, in una buca. Lo chef Jonathan Zaragoza adatta questa antica tecnica alla cottura in forno, arrostendo lentamente collo e guancia di manzo marinato avvolti in foglie di banano tostate. Le foglie rilasciano un aroma deciso ed evitano che la carne si secchi. Per scoprire come destreggiarsi tra la preparazione di salsa, marinatura, carne e condimenti, consultate la breve guida che precede la ricetta.

- 1,3 kg di guancia di manzo, tagliata in pezzi da 6,5-7 cm
- 1 kg di collo di manzo, pulito e tagliato in pezzi da 6,5-7 cm
- Marinatura adobo (segue ricetta), raffreddata
- 55 g di olio di vegetale
- 1,5 l di brodo di manzo non salato
- 1 cipolla bianca piccola, tritata (circa 80 g), più altra a dadini per servire
- 1 carota grande, pelata e tritata
- 5 spicchi d'aglio medi, schiacciati
- 7 rami di timo fresco (lunghi 7 cm)
- 5 rami di maggiorana o origano fresco (lunghi 7 cm)
- 3 foglie di alloro fresche o essiccate
- 10 pezzi di foglie di banano (30 x 35 cm)
- 1 pizzico di sale
- Salsa di pomodoro (segue ricetta), tortillas di mais tostate, foglie di coriandolo fresco e spicchi di lime, per servire

1. Unite guancia di manzo, collo di manzo e marinatura adobo in una ciotola di grandi dimensioni. Ricoprite completamente la carne con la marinatura. Coprite e lasciate marinare in frigorifero per 8-12 ore.

2. Rimuovete la carne dalla ciotola, raschiando la marinatura in eccesso e conservandola in un contenitore. Asciugatela con dei fogli di carta da cucina. Trasferite su teglie foderate di carta da forno. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

3. Preriscaldate il forno a 170°C con la griglia nella posizione più bassa. Aggiungete l'olio in una teglia da arrosto di grandi dimensioni posizionata su 2 fornelli del piano cottura. Riscaldate a fiamma media finché l'olio non avrà assunto un colore brillante e inizierà a fumare. Lavorando in più step, scottate il manzo per circa 5-8 minuti a volta, finché entrambi i lati della carne non saranno dorati. Rimuovete la carne e mettetela da parte. Aggiungete il brodo nella padella e deglassate. Con un cucchiaio di legno, raschiate i residui dal fondo della padella. Aggiungete cipolla, carota, aglio, timo, maggiorana e foglie di alloro. Togliete la padella dal fuoco. Posizionate una griglia per arrosto nella padella e mettete da parte.

4. Tostate i pezzi di foglie di banano a fiamma medio-bassa (o a temperatura bassa su un fornello a induzione) per circa 30-60 secondi per foglia, finché non rilasceranno i loro profumi e saranno flessibili. Ricoprite la griglia per arrosto con 4 o 5 pezzi di foglie di banano, sovrapponendoli tra loro e lasciando che i bordi fuoriescano dai lati della griglia. Posizionate la carne sulla griglia e conditela con la marinatura adobo messa da parte. Piegate le foglie che pendono dalla griglia sopra la carne e coprite con le altre 4 o 5 foglie rimanenti, sovrapponendole tra loro e incastrandole in modo che avvolgano la carne. Coprite la padella con un foglio di alluminio. Cuocete nel forno preriscaldato da 4 ore e 30 minuti e fino a 5 ore.

5. Rimuovete la teglia dal forno e lasciate riposare per 30 minuti. Togliete la carne dalle foglie di banano e trasferitela su un piatto di grandi dimensioni. Utilizzando 2 forchette, sfilacciate la carne. Spalmate sulla carne eventuali residui di marinatura e succhi di cottura del manzo depositati sullo strato inferiore delle foglie di banano. Gettate via le foglie. Versate i succhi di cottura della carne attraverso un colino a maglie strette in una ciotola di grandi dimensioni. Gettate via i residui solidi. Salate i succhi di cottura della carne. Servite insieme alla carne con salsa di pomodoro, tortillas di mais, cipolla a dadini, coriandolo e spicchi di lime. *–JONATHAN ZARAGOZA, BIRRIERIA ZARAGOZA, CHICAGO*

DA FARE IN ANTICIPO La barbacoa può essere conservata in un contenitore ermetico in frigorifero da 3 a 5 giorni.

Marinatura adobo

PREPARAZIONE: 50 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 40 MINUTI
DOSI PER: 850 G CIRCA

Per dare un tocco di affumicato alla marinatura, Zaragoza tosta le erbe aromatiche in un comal (piastra liscia e piatta). Se non si possiede, è possibile utilizzare una padella in ghisa o acciaio inossidabile.

- 85 g di peperoncino poblano, privato dei semi (circa 8 peperoncini)
- 15 g di peperoncino pasilla, privato dei semi (circa 2 peperoncini)
- 20 g di peperoncino guajillo, privato dei semi (circa 4 peperoncini)
- 480 ml di brodo di manzo non salato
- 14 spicchi d'aglio non sbucciati
- 2 pomodori datterino medi
- 1 cipolla bianca piccola, tagliata in quarti
- 12 bacche di pepe della Giamaica intere
- 8 chiodi di garofano interi
- 1 stecca di cannella di Ceylon (5 cm)
- 2 cucchiaini di grani di pepe nero
- 1 pizzico di origano messicano essiccato
- 1 pizzico di semi di cumino
- 1 pizzico di semi di anice
- 60 ml di aceto di mele
- 60 ml di aceto bianco
- 30 g di strutto
- 35 g di sale

1. Riscaldate una padella in ghisa da 30-40cm a fiamma medio-alta. Aggiungete i peperoncini. Cuocete per circa 4 minuti, mescolando spesso, finché non saranno abbrustoliti e leggermente ammorbiditi. Trasferite i peperoncini in una casseruola ampia e larga. Togliete dal fuoco. Aggiungete il brodo di manzo nella casseruola con i peperoncini. Portate a ebollizione a fiamma alta. Abbassate la fiamma. Coprite e proseguite la cottura per circa 10 minuti, finché i peperoncini non saranno morbidi. Togliete dal fuoco, coprite e lasciate riposare per 10 minuti.

2. Riscaldate una padella a fiamma medio-alta. Aggiungete aglio, pomodori e cipolla. Cuocete per 10-12 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il composto non si sarà ammorbidito e sarà abbrustolito in alcuni punti. Trasferite pomodori e cipolle in un frullatore. Trasferite gli spicchi di aglio in una ciotolina e lasciateli raffreddare per circa 10 minuti. Nel frattempo, aggiungete nella padella pepe della Giamaica, chiodi di garofano, stecca di cannella, grani di pepe, origano, cumino e anice. Cuocete a fiamma medio-alta per circa 2-3 minuti, mescolando di continuo, finché il composto non sarà tostato e avrà rilasciato i suoi profumi.

3. Unite i peperoncini, il liquido lasciato in infusione, le spezie tostate, l'aceto di mele e l'aceto bianco nel frullatore con i pomodori e le cipolle. Schiacciate la polpa degli spicchi d'aglio nel frullatore. Gettate via la buccia. Frullate per circa 1-2 minuti, fermandovi per raschiare i bordi se necessario, finché il composto non sarà liscio. Versate il composto attraverso un colino a maglie strette in una ciotola di grandi dimensioni. Con una spatola, premete i residui solidi sul colino ed estraete quanto più liquido possibile. Gettate via i residui solidi.

4. Riscaldate lo strutto a fiamma media in una casseruola di medie dimensioni, finché non si sarà sciolto. Versate lentamente il composto di peperoncini nella casseruola. Cuocete per circa 5 minuti, mescolando di continuo, finché il composto non avrà rilasciato i suoi profumi, farà le bollicine e si sarà addensato. Aggiungete il sale. Trasferite in una ciotola. Fate raffreddare da 1 ora a 1 e 30 minuti. *–JONATHAN ZARAGOZA, BIRRIERIA ZARAGOZA, CHICAGO*

DA FARE IN ANTICIPO La marinatura adobo può essere conservata in un contenitore ermetico in frigorifero da 1 a 2 giorni.

Salsa di pomodoro

PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 1 CIOTOLA

Questa salsa piccante rosso vivo e leggermente dolciastra è facilissima da preparare. Per ridurre il piccante, basta rimuovere i semi di jalapeño.

1	pomodoro San Marzano grande maturo, tritato grossolanamente (circa 130 g)
4	jalapeño o peperoncini rossi medi (privati dei semi), tritati grossolanamente (circa 80 g)
240 ml	di acqua
10 g	di cipolla bianca, tritata grossolanamente
6	spicchi d'aglio medi, schiacciati
12 g	di sale
5 ml	di aceto bianco
5 g	di dado da brodo di pollo (come Knorr)
1	pizzico di zucchero semolato

Mescolate pomodoro, peperoncini e acqua in una casseruola di piccole dimensioni. Portate a ebollizione a fiamma alta. Coprite e abbassate la fiamma. Proseguite la cottura per 8-10 minuti, mescolando spesso, finché il pomodoro e i peperoncini non si saranno ammorbiditi. Togliete dal fuoco, coprite e lasciate riposare per 10 minuti. Trasferite in un frullatore insieme a cipolla, aglio, sale, aceto, dado da brodo di pollo e zucchero. Frullate per circa 30 secondi, finché il composto non sarà liscio. Trasferite il composto in una ciotola di medie dimensioni. Coprite e riponete in frigo finché non sarà pronto per l'uso.
–JONATHAN ZARAGOZA, BIRRIERIA ZARAGOZA, CHICAGO

DA FARE IN ANTICIPO La salsa può essere conservata in frigorifero coperta da 3 a 5 giorni.

Kai Hor Bai Tong (Pollo in foglie di banano)

(foto a pag.89)

PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 45 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Nella sua rivisitazione del Kai Hor Bai Tong, un piatto a base di pollo fritto in foglie di pandan, Amy Domrongchai avvolge la carne marinata nelle foglie di banano per cuocerla arrosto. Le foglie insaporiscono il pollo e lo rendono succoso, mentre la pasta di lemongrass e zenzero all'aglio macinata a mano dona al piatto un sapore vibrante.

PER LA SALSA

120 ml	di acqua
30 ml	di salsa di soia dolce (vedi Note)
15 ml	di salsa di ostriche
8 g	di zucchero semolato
10 ml	di aceto di riso
	Semi di sesamo tostati, per decorare

PER IL POLLO

5	spicchi d'aglio medi, pelati
3	gambi di coriandolo (12 cm)
1	pezzo di zenzero fresco (2,5 cm), sbucciato
1	gambo di lemongrass piccolo, pulito e tritato finemente (circa 5 g)
1	pizzico di pepe bianco in polvere
2	petti di pollo senza osso e senza pelle (170 g), tagliati in 20 pezzi da 2,5 cm
30 ml	di salsa di soia chiara
10 g	di zucchero semolato
15 g	di olio di sesamo
15 ml	di salsa di ostriche
1	pizzico di sale
2	pezzi di foglie di banano (50 x 25 cm)

1. Preparate la salsa: unite acqua, salsa di soia dolce, salsa di ostriche, zucchero e aceto in una casseruola di piccole dimensioni. Portate a ebollizione a fiamma medio-alta, mescolando di tanto in tanto. Trasferite in una ciotolina. Fate raffreddare da 45 minuti a 1 ora.

2. Preparate il pollo: schiacciate aglio, gambi di coriandolo, zenzero, lemongrass e pepe nero con un mortaio o in un piccolo frullatore finché non si formerà una pasta uniforme. Trasferite la pasta in una ciotola di grandi dimensioni e aggiungete il pollo. Mescolate finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 10 minuti.

3. Mischiate salsa di soia chiara, zucchero, olio di sesamo, salsa di ostriche e sale in una ciotola. Aggiungete il pollo e copritelo con il composto riponendo in frigorifero per 20 minuti. Tagliate le foglie di banano in 40 strisce (25 x 2,5 cm) e mettetele da parte.

4. Preriscaldate il forno a 200°C. Posizionate 1 pezzo di pollo su un'estremità di una striscia di foglia di banano. Arrotolate il pollo nella striscia di foglia di banano, senza coprire i 2 lati della carne. Posizionate il pollo sull'estremità di un'altra striscia di foglia di banano, con uno dei 2 lati non coperti rivolto verso il basso, e arrotolate la carne nella foglia fino a formare un piccolo fagotto (la carne resterà leggermente scoperta nei punti in cui le foglie di banano non si incastrano alla perfezione). Chiudete con degli stuzzicadenti. Ripetete il procedimento con il pollo e le foglie di banano restanti.

5. Trasferite i fagotti di pollo su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli di almeno 2,5 cm. Cuocete in forno preriscaldato per circa 10-12 minuti, finché il pollo non sarà cotto. Girate la carne a metà cottura. Trasferite il pollo su un vassoio di grandi dimensioni. Decorate la salsa con semi di sesamo tostati e servite. *–AMY DOMRONGCHAI*

NOTE La salsa di soia dolce (o kecap manis) è un condimento del Sud-Est asiatico ottenuto da salsa di soia e zucchero di palma. Potete acquistarla nei negozi di alimentari asiatici o online su *orientalitalia.com.*

Plumcake alla banana bibingka

(foto a pag.88)

PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 5 MINUTI, PIÙ 3 ORE DI RAFFREDDAMENTO
DOSI PER: 8 PERSONE

Questo dolce unisce la bontà della bibingka, tipica torta di riso filippina, a un classico della pasticceria americana. Il suo esterno croccante nasconde un delizioso cuore soffice alla banana. Le foglie di banano sono fondamentali: durante la cottura, oltre a inumidire l'impasto e rilasciare il loro aroma fruttato, avvolgono la torta e consentono di rimuoverla facilmente dalla teglia una volta pronta.

	Spray staccante
1	pezzo di foglia di banano (35 x 30 cm)
160 g	di farina di riso dolce (come Koda Farms Mochiko Sweet Rice Flour)
160 g	di farina di riso glutinoso (come Erawan)
10 g	di lievito in polvere
1	pizzico di sale
200 g	di zucchero semolato
300 g	di banana molto matura, schiacciata (da 2 o 3 banane medie)
170 ml	di latte di cocco senza zucchero (agitare e mescolare bene)
110 g	di burro, sciolto
5 ml	di estratto di vaniglia
2	uova grandi, a temperatura ambiente

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Spruzzate lo spray staccante su uno stampo rettangolare per plumcake da 22 x 12 cm e mettetelo da parte.

2. Utilizzando delle forbici, ricavate dalla foglia di banano una striscia di 30 x 10 cm, tagliandola parallelamente rispetto alla venatura centrale della foglia. Da ciò che resta della foglia di banano ricavate 3 strisce (30 x 7 cm), tagliandole parallelamente sempre rispetto alla venatura centrale.

3. Ricoprite il fondo e i bordi dello stampo con le strisce di foglie di banano larghe 7 cm, disponendole trasversalmente e sovrapponendole tra loro per rivestirlo completamente. Lasciate sporgere le foglie di banano dai lati della teglia di 2,5-5 cm. Posizionate per lungo le strisce di foglie di banano restanti sul fondo e, in parte, sui bordi più corti. Mettete la teglia da parte.

4. Mescolate farine, lievito in polvere e sale in una ciotola di medie dimensioni. Mischiate zucchero, banane, latte di cocco, burro, vaniglia e uova in una ciotola di grandi dimensioni, finché gli ingredienti non saranno amalgamati. Aggiungete la miscela di farine al composto di zucchero. Mescolate finché non saranno amalgamati tra loro. Versate l'impasto nella teglia preparata in precedenza e distribuitelo in maniera omogenea.

5. Cuocete in forno preriscaldato da 1 ora e 10 minuti a 1 ora e 20 minuti, finché l'impasto non sarà dorato e la parte alta non si rigonfierà se premuta leggermente. Durante gli ultimi 20 minuti di cottura, coprite con un foglio di alluminio per evitare che si bruci. Posizionate il plumcake, ancora nella teglia, su una griglia per dolci e lasciatela raffreddare completamente da 2 ore e 30 minuti fino a 3 ore. Rimuovete con attenzione il dolce dallo stampo utilizzando le foglie di banano come se fossero dei manici. Tagliate il plumcake e servite sulle foglie di banano. *–WOLDY REYES*

DA FARE IN ANTICIPO Il plumcake può essere preparato fino a 4 giorni prima. Avvolgetelo nella pellicola da cucina e conservatelo in frigorifero.



LE VIE DELL'OLIO



IN FORTE CRESCITA IN ITALIA, L'OLEOTURISMO PUÒ CONTARE SU UN AMPIO PATRIMONIO DI PAESAGGI, TRADIZIONI, PRODUZIONI E AZIENDE. COSÌ SONO TANTE LE OPPORTUNITÀ DI SCOPRIRE, VISITARE, ASSAGGIARE A RITMO SLOW, UNENDO BELLEZZA E BONTÀ.

DI LUCIANA SQUADRILLI

Food pairing tra piatti e olio, incontri diretti con olivicoltori e frantoiani

ma anche *experience* più originali e interattive e possibilmente a ritmo slow, dalle cene tra gli olivi a lume di candela alla partecipazione alla raccolta delle olive, capaci di raccontare gli aspetti più autentici e il forte legame con il territorio, di una delle maggiori risorse del Made in Italy agroalimentare ma, sempre più, anche turistico: l'olivicoltura. Partito in ritardo rispetto ad altri Paesi produttori europei – in primis Spagna e Portogallo – oggi l'oleoturismo è una realtà diffusa, organizzata e apprezzata anche in Italia, purché basata su autenticità e coinvolgimento, come chiedono soprattutto i "food traveller" più giovani, Millennials e Gen Z, che non si accontentano più – a differenza degli over 55 – della visita in frantoio per acquistare olio extravergine a prezzo più conveniente. Questo è il quadro che emerge dalla ricerca presentata da Roberta Garibaldi – presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e attenta osservatrice del settore – alla due giorni dedicata al Turismo dell'Olio del Mediterraneo che si è tenuta a Matera nel giugno scorso, promossa dall'Associazione nazionale Città dell'Olio, che ha ospitato l'incontro tra i rappresentanti dei dieci Paesi della Rete delle Città dell'Olio del Mediterraneo (ReCoMed) – Italia, Grecia, Spagna, Marocco, Tunisia, Slovenia, Croazia, Montenegro, Turchia e Portogallo – come anticipazione del forum internazionale sul tema in programma in Puglia nel 2024. L'evento lucano è stato anche l'occasione per presentare i vincitori del Concorso nazionale Turismo dell'Olio, l'iniziativa promossa dalle Città dell'Olio in collaborazione con UNAPROL-Coldiretti e l'Associazione Italiana Turismo enogastronomico e con la direzione scientifica di Garibaldi, che ne è presidente di giuria. Nato nel 2020, e in parte rallentato dagli anni pandemici che hanno limitato le possibilità di visita e interazione – e hanno però anche favorito il successo di proposte "alternative", come gli apprezzati picnic tra gli olivi –, il concorso si propone di valorizzare e incentivare l'offerta turistica legata al mondo olivicolo raccogliendo le best practice promosse dalle Città dell'Olio, l'associazione che dal 1994 riunisce 330 territori italiani nei quali la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio hanno una forte tradizione, divulgando la cultura dell'olivo e dell'olio di qualità. Ma anche tutelando e promuovendo il paesaggio olivicolo che in Italia può contare su una diversità ampia quasi quanto quella delle cultivar di olive (di cui, con oltre 500 varietà censite, deteniamo il primato assoluto): dagli uliveti terrazzati della Liguria alle dolci colline umbre, dalle sponde del lago di Garda dove gli olivi contribuiscono a ricreare un panorama mediterraneo agli alberi che crescono accanto alle piante di limone nella Penisola Sorrentina, fino alle distese di Patriarchi – gli olivi millenari dai suggestivi tronchi plasmati dallo scorrere del tempo – in Puglia. L'avvio del concorso ha seguito la norma sull'oleoturismo fortemente voluta dall'allora Senatore Dario Stefàno (che di recente ha firmato insieme alla giornalista Fabiola Pulieri il volume *Oleoturismo. Opportunità per imprese e territori,* Agra Editrice), già approvata nel 2017 e finalmente sancita da un emendamento della Legge di Bilancio 2020 che ne ha equiparato fiscalmente le attività a quelle in ambito enoturistico. Recepita un po' alla volta dalle diverse Regioni, la norma rappresenta un valido impulso a un'attività sempre più apprezzata da turisti italiani e stranieri, a fronte di un leggero calo dell'enoturismo dopo anni di crescita costante. Lo dimostrano, ancora, i dati raccontati da Roberta Garibaldi: suscitano molto interesse, infatti, le visite a frantoi storici, le passeggiate tra olivi secolari, la scoperta di oleoteche o di musei dedicati al tema ma anche le esperienze di wellness in spa e centri benessere dove fare trattamenti a base di olio extravergine. Sono proprio queste le categorie del concorso, che per l'edizione 2023 ha visto 105 candidature (raccolte sul portale dedicato delle Città dell'Olio, *turismodellolio.com*), 21 esperienze finaliste e sei premiate, una per ciascuna categoria: il Picnic in StarsBOX della Fattoria La Maliosa, in Toscana, per la categoria Aziende agricole, frantoi e cooperative; gli Evo tour col taccuino organizzati da Oliocentrica di Latina per le Oleoteche; l'esposizione L'arte dell'olivicoltura lauretana dei Musei Civici di Loreto Aprutino per i Musei dell'Olio; il menu L'evoluzione delle consistenze dell'olio del Frantoio di Assisi per i ristoranti; la Olivum Experience di Palazzo di Varignana, poco lontano da Bologna, per le Strutture ricettive; e i Weekend relax con Olio Abruzzo e gli antichi Vestini proposti da Abruzzo Live Experience per la categoria Agenzie di Viaggio/Tour Operator/ Altri Enti. Ve le raccontiamo, insieme ad altre ancora, nelle prossime pagine, per aiutarvi a organizzare visite e itinerari mentre si avvicina l'epoca più affascinante e coinvolgente dell'anno: quella della raccolta e molitura delle olive.

Dall'alto in senso orario. Raccolta delle olive nell'azienda marchigiana Colle Nobile (ph. Stefania Cola); il paesaggio toscano del Frantoio Franci a Montenero d'Orcia; paesaggio primaverile a Trevi, lungo la fascia olivata Assisi-Spoleto (ph. Pierpaolo Metelli/Strada Olio Dop Umbria); raccolta delle olive nell'azienda pugliese Guglielmi, ad Andria.









Molto apprezzate le visite a frantoi storici,
le passeggiate tra olivi secolari,
la scoperta di oleoteche e musei a tema ma anche le spa
dove fare trattamenti a base di extravergine

Ristorazione

Tra pizzerie, indirizzi di fine dining e locali legati al territorio, l'extravergine è sempre più spesso un ingrediente da valorizzare. Ecco un "giro d'Italia" con il filo conduttore dell'olio.

ARCHIVIATA L'OLIERA – ricettacolo di depositi, impurità e oli irranciditi e di chissà quale provenienza – e garantita, grazie all'obbligo del tappo anti-rabbocco, la corrispondenza tra etichetta e contenuto della bottiglia, l'olio extravergine d'oliva è oggi considerato dalla ristorazione più attenta non più solo come un costo. Ma come un ingrediente da scegliere e valorizzare al pari di altri, e perfino (per chi ha le competenze necessarie e un personale adeguatamente formato, cosa da non dare per scontata) un'opportunità per arricchire l'esperienza al tavolo. Così, mentre in molti ristoranti della Penisola l'extravergine sostituisce o affianca il burro accanto al pane, c'è chi propone ai commensali la possibilità di degustarne più tipologie, raccomanda i giusti abbinamenti con piatti e pizze, allestisce veri e propri carrelli o carte degli oli e accompagna il gesto del versare con racconti e brevi suggestioni sensoriali capaci di trasmettere il fascino di questo prodotto. Da alcuni anni AIRO-Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio ha istituito un premio dedicato a chef, pizzaioli e artigiani impegnati nella diffusione della sua cultura, e una *hall of fame* che raccoglie gli Ambasciatori dell'Olio, già premiati più volte. Tra questi Marco Stabile, chef toscano (e anche produttore, con l'azienda di famiglia) tra i primissimi a prestare all'extravergine la giusta considerazione nel ristorante fiorentino Ora d'Aria, dove diventa spesso protagonista di piatti come i Necci di castagne, ricotta, acciughe e crema di olio extravergine d'oliva (ricetta a pag. 108).
Indiscusso Ambasciatore dell'olio ed esperto assaggiatore è Nino Di Costanzo, che nel bistellato Danì Maison, circondato da un paradisiaco giardino ischitano, manda al tavolo un carrello di trenta oli selezionati personalmente ogni anno tra le migliori produzioni italiane – con un posto di riguardo per Campania e Toscana – illustrati dallo staff di sala che ne conosce dettagli e sfumature. Nel novero ci sono anche il toscano Andrea Perini, chef di Al 588 di Bagno a Ripoli, il pugliese Emanuele Natalizio, chef patron de Il Patriarca che a metà settembre a Bitonto organizza l'evento annuale del Galà dell'Olio, e i pizzaioli Tommaso Vatti – che nel borgo senese di Radicondoli utilizza sulle sue pizze classiche e contemporanee grandi oli toscani e non solo – e Salvatore Salvo, che ogni anno seleziona gli extravergini da abbinare alle pizze proposte nei due locali che guida tra Napoli e San Giorgio a Cremano con il fratello Francesco. Premiato tanto da AIRO quanto dal Concorso Turismo dell'Olio Lorenzo Cantoni, che a Il Frantoio – ristorante del Fontebella Palace Hotel nel cuore di





Spaghettoni ai cinque pomodori
Da Danì Maison Nino Di Costanzo condisce la pasta con un sugo a base di pomodori del Piennolo, ramati, datterini, Pachino e San Marzano esaltato dalle note erbacee del Moraiolo umbro Il Sincero di Viola.



La pancia delle cinque
Lorenzo Cantoni al ristorante Il Frantoio serve la pancia di maialino da latte in oleocottura con il blend bio di Decimi servito con jus di maiale e crema di patate profumata dall'olio extravergine aromatizzato con noci e vaniglia.



Foglie d'olivo alla brace, noccioli d'oliva, oliva in salamoia, olio extravergine
Il dessert di Sustanza in cui Ambrosino e Andreini lavorano sulle nuance dei diversi elementi dell'olivo, come le note di cacao dei noccioli e gli aromi dell'olio siciliano Incuso.



Vista su Assisi dalla sala del ristorante Il Frantoio. In basso. La Margherita Evo di Tommaso Vatti alla Pergola di Radicondoli, con olio Dop Chianti Classico (ph. Andrea Di Lorenzo). Nella pagina accanto. Le "foglie d'olivo" croccanti servite come benvenuto ai Balzi Rossi di Ventimiglia.



Assisi, in un antico frantoio con vista sulle colline umbre e con dettagli dedicati all'olivo anche negli ambienti – propone il menu Evoluzione delle consistenze dell'olio: full immersion tra aromi e intensità in piatti creativi dove l'extravergine è utilizzato quasi sempre a crudo per valorizzarne aspetti sensoriali e nutrizionali. Al Movida di Alghero, ristorante sui Bastioni Magellano, viene proposta l'esperienza *Oli de Sardenya i pa de l'Alguer*, degustazione che abbina due prodotti simbolo dell'isola raccontati anche (insieme al miele) in apposite carte: tre tipi di pane e altrettanti di extravergine a base delle varietà regionali Bosana, Semidana e Nera di Oliena. A Ventimiglia, a pochi passi dal confine con la Francia, ai Balzi Rossi Enrico Marmo rende omaggio alla grande tradizione ligure e alla taggiasca – anche grazie alla collaborazione con il Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia – in diversi piatti del suo menu: dal benvenuto con le croccanti "foglie d'olivo" farcite di paté di olive nere (servite in un piatto con foglie vere) al Coniglio alla ligure (ricetta a pag. 109), con le cosce rosolate in olio e burro e le olive taggiasche essiccate e i pinoli a completare il piatto, fino all'inedito dessert Unexpected chocolate, in cui l'olio extravergine taggiasco esalta i sapori degli altri ingredienti. Mentre da Sustanza, il ristorante al piano superiore dell'antico Café Chantant partenopeo ScottoJonno – oggi bistrot e luogo di gastronomia e cultura – Marco Ambrosino e il pasticcere Federico Andreini mettono in carta il loro omaggio alla pianta simbolo del Mediterraneo, fulcro dell'indagine culinaria dello chef, con un elaborato dessert che ne racchiude tutti gli elementi. «Abbiamo voluto riversare il nostro concetto di "integralità" della lavorazione anche su un prodotto vegetale che, da sempre, è immagine dell'ingegno mediterraneo ma anche della gestione dello spreco: l'oliva, frutto immangiabile, diventa preziosa attraverso la fermentazione, tecnica diffusa dall'antichità. Ma abbiamo lavorato – racconta Ambrosino – anche sulle diverse sfumature di sapore e sulle ossidazioni che nell'olio rappresentano comunemente un difetto dovuto alla cattiva gestione, osservando le sfumature di sapore che possono nascere, ad esempio, superando la temperatura di 54°C. A mio parere come cuochi riusciremo a dare giusto valore all'olio quando saremo liberi di "rovinarlo", usandolo come un ingrediente al pari degli altri con apertura ed elasticità, accettando che possa diventare altro».

Ospitalità

Dormire circondati da olivi o accanto ad antiche macine, in strutture lussuose o più spartane e autentiche, facendo colazione (anche) con pane e olio e magari partecipando alla raccolta.



PALMA DI MONTECHIARO – paese agrigentino fondato nel 1637 dalla famiglia Tomasi di Lampedusa dove, oggi come un tempo, le monache di clausura del convento benedettino preparano i deliziosi mandorlati – fu di ispirazione per l'autore de *Il Gattopardo*. Nella campagna a metà strada tra il borgo e la costa, Mandranova è l'azienda agricola di Silvia e Giuseppe Di Vincenzo ma anche un progetto più ampio e di certo visionario quando nacque, nel 1995: la struttura è infatti anche un bel resort dove gli uliveti in cui crescono le varietà autoctone Biancolilla, Cerasuola, Nocellara e Giarraffa e i mandorleti sono affiancati da palme e piante africane che circondano il casale con 15 camere e suite impreziosite da arredi di famiglia e oggetti di design contemporanei e la piscina (mentre la bella villa La Robazza sorge tra le piante d'olivo). La colazione è a base di frutta fresca, torte, biscotti e confetture mentre il ristorante propone una cucina a base di ricette di famiglia e prodotti aziendali, che includono anche gustose conserve. Tra fine settembre e ottobre, gli ospiti possono partecipare alla raccolta delle olive e alla lavorazione in frantoio, prima di sedersi a tavola. Ma durante tutto l'anno





Cerasuola Mandranova
Fruttato medio elegante e ben bilanciato in cui spiccano note di erbe aromatiche, erba e mandorla. Molto piacevole il finale con note piccanti di pepe e quelle ammandorlate.
mandranova.com



Grand Cru Fonte di Foiano
Fruttato intenso con sentori di carciofo, cicoria ed erbe aromatiche, è un blend di Frantoio, Moraiolo, Maurino e Picholine complesso e potente ma ben equilibrato tra amaro e piccante.
fontedifoiano.it



Laudemio Frescobaldi
Elegante come l'iconica bottiglia che contraddistingue la produzione toscana del Laudemio, è un fruttato intenso con bei profumi di erba falciata e carciofo, equilibrato e piacevolmente piccante.
laudemiofrescobaldi.com

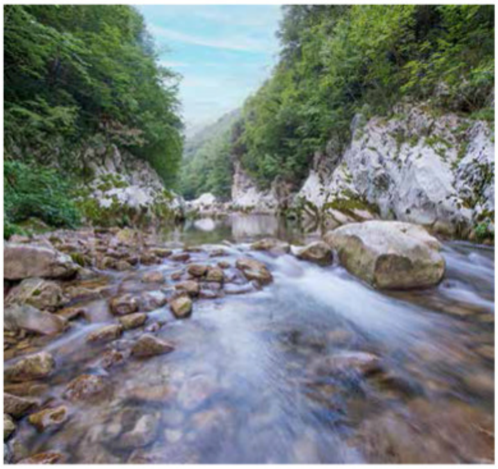




Un casale con piscina di Centumbrie e uno dei piatti dell'Evo Bistrot (ph. Alberto Blasetti). Nella pagina accanto, dall'alto. La stanza Frantoio al Castello Nipozzano di Frescobaldi e un olivo secolare della tenuta Centonze a Castelvetrano.

Mandranova – che è anche Residenza d'Artista con ospiti internazionali – propone degustazioni di olio con visita al frantoio, cooking class e cene con prodotti aziendali e vini di cantine siciliane. Nella vicina Castelvetrano – a una manciata di chilometri dai templi di Selinunte – dal 1953 la famiglia Centonze coltiva olive di Nocellara del Belìce, Cerasuola e Biancolilla da cui ottiene blend e monovarietali. La tenuta, guidata da Nino Centonze, ospita anche l'agriturismo Case di Latomie: una curata struttura dove, in un parco con olivi secolari e agrumeti, si trovano le camere e il ristorante con cucina tipica siciliana ma anche la piscina, le sale per eventi e un'area wellness dove fare massaggi all'olio d'oliva. Nella campagna toscana tra Castagneto Carducci e Bolgheri i fratelli Paolo e Simone Di Gaetano, con la sorella Beatrice, portano avanti l'azienda avviata nel 1979 dal padre Michele che lasciò Milano per scommettere sull'extravergine, recuperando uliveti secolari e costruendo un frantoio di proprietà. Oggi l'azienda conta 30 ettari e 10mila piante di varietà Leccio del Corno, Frantoio, Moraiolo, Maurino, ma pure Ravece e Picholine, e c'è anche l'accoglienza agrituristica con due semplici ma confortevoli appartamenti e il ristorante La Casa degli Ulivi: una terrazza affacciata sulle colline toscane dove Beatrice propone una cucina vegetariana a base di prodotti stagionali, locali e biologici. Al Castello Nipozzano, su una collina del Chianti Rufina, Frescobaldi ha un importante "quartier generale" che comprende le cantine, le vigne da cui nascono vini come il cru Il Mormoreto, il frantoio dove si lavorano le olive di varietà Frantoio, coltivate in diverse tenute intorno a Firenze, alla base del Laudemio Frescobaldi ma anche gli spazi dedicati all'ospitalità: si dorme nelle curate camere di fronte al castello – tra cui la Frantoio, impreziosita dalle imponenti molazze in pietra un tempo usate per frangere le olive – mentre dall'orto arrivano molti degli ingredienti utilizzati dallo chef Alessandro Zanieri per i piatti che completano visite e degustazioni. In Umbria, sulle sponde del lago Trasimeno tra Magione e Agello, nasce dal progetto della famiglia Cinaglia – che lega agricoltura, ristorazione, accoglienza ma anche innovazione, design e sostenibilità, grazie a produzioni basate su recupero degli scarti, risparmio idrico ed efficienza energetica – l'universo Centumbrie: gli oli realizzati nel moderno frantoio aziendale da olive di Moraiolo, Frantoio, Leccino e Dolce Agogia e le farine biologiche lavorate nel molino con pietra naturale monolite a partire dai cereali coltivati nei campi – assieme a verdure, frutta e legumi – sono utilizzati anche al laboratorio di panificazione e pasticceria, all'osteria Libera Lepre (dal nome del podere dove si trova anche la cantina in cui riposano i vini da uve grechetto, trebbiano, sangiovese, merlot e cabernet) e all'Evo Bistrot, dove tanto i piatti quanto i cocktail vedono spesso tra gli ingredienti gli oli Centumbrie. E per chi può fermarsi qualche giorno, ci sono anche casali e ville affacciati sul lago o appartamenti di design nel vicino centro medievale di Mugnano, per approfittare della proposta di degustazioni, tour guidati e trekking a piedi o in bici tra gli olivi.

VIAGGIARE CON UN TACCUINO su cui tracciare nomi e impressioni, per conservare ricordi e indicazioni, come facevano in passato i viaggiatori del Grand Tour o Bruce Chatwin con l'inseparabile moleskine. Questa volta però, la visita di dimore storiche, siti archeologici o spazi naturalistici del Lazio – con una guida ambientale escursionistica e di un fumettista e urban sketcher che insegna le basi dello "schizzo" con carta e matita – è accompagnata da una merenda, dolce e salata, a tema olio: è la proposta degli "Evo Tour col taccuino" di Oleocentrica, shop e centro di cultura sull'extravergine di Latina gestita da Gisa Di Nicola e Fabrizio Gargano: dopo le tappe estive, il 29 ottobre è in programma la Passeggiata dall'Oasi Naturale Parco Pantanello al Castello di Sermoneta; ma è sempre possibile prenotare Evo Tour su misura con visite a oliveti, frantoi, borghi e siti archeologici e naturalistici, degustazioni e cena in agriturismo. Nel Parco Nazionale del Cilento Marco Rizzo ha recuperato gli antichi uliveti dei nonni alle porte di Felitto, paese a ridosso delle Gole del Calore, area protetta nella vallata attraversata dall'omonimo fiume. Il giovane frantoiano, che gestisce anche una cooperativa che organizza escursioni alle gole, ha creato una serie di proposte che fino a fine settembre uniscono extravergine e territorio, prendendo i nomi dei suoi oli biologici a base delle varietà locali Nostrale, Rotondella e Carpellese: alla passeggiata tra gli olivi secolari con breve corso di assaggio e degustazione si possono aggiungere abbinamenti con bruschette o piatti, escursioni a piedi, in canoa o pedalò, laboratori di



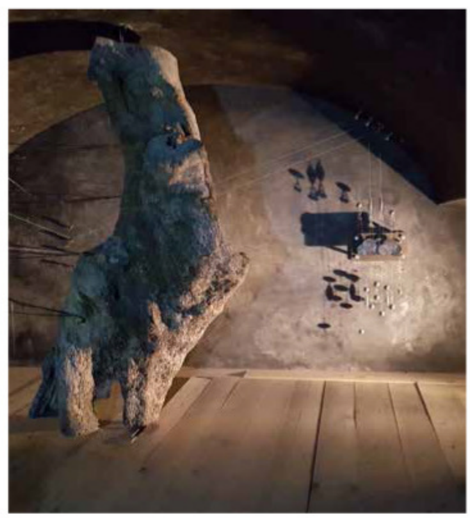


produzione dei rinomati fusilli di Felitto o anche un breve soggiorno con cena e pernottamento. Nella Maremma Toscana, tra Manciano e Pitigliano, alla Fattoria La Maliosa – dove Antonella Manuli produce vino, extravergine bio e miele con attenzione alla sostenibilità e al territorio –, gli oli aziendali si degustano tra gli uliveti storici: oltre a lezioni di yoga, passeggiate a cavallo, e-bike tour e trekking, l'azienda propone il picnic a base di formaggi, salumi, olio, biscotti e vino, al termine della passeggiata fino a Monte Cavallo da cui si osservano magnifici tramonti e una vista fino alla costa dell'Argentario e all'Isola del Giglio. Dalla collaborazione con Officina82, studio di progettazione architettonica e paesaggistica, sono nati anche progetti che integrano design, land art ed emozioni: tra vigne e oliveti sono sistemate quattro StarsBOX, micro-cabine in legno dal tetto apribile ispirate ai giacigli dei pastori delle Alpi Liguri, per dormire nella natura guardando il cielo e godendosi pace e silenzio, oltre che gli assaggi del cestino. Ma ci sono anche lo SkyDeck – grande *table d'orientation* con vista panoramica a 360° sulla Maremma – e lo Scovaventi Deck, che prende il nome da un podere della tenuta: una "rosa dei venti" composta da otto gradoni in legno che salgono attorno al tronco di una quercia secolare accanto a una vigna di sangiovese, pronti a fare da belvedere o da seduta per il picnic. A San Polo in Chianti, nel Salone dell'Olio dedicato a degustazioni ed eventi, i fratelli Gionni e Paolo Pruneti hanno messo a punto un percorso di "esplorazioni": dalla visita guidata alle varie fasi del processo produttivo a Il Gioco dell'Olio, assaggio guidato e coinvolgente dei nove oli aziendali (proposto anche nelle Pruneti Extra Gallery a Greve in Chianti e Firenze), per concludere in relax con l'assaggio di un cocktail a base di Monocultivar Pruneti, dall'Olive Oil Spritz al Blooily Mary. L'epoca della raccolta che si avvicina sta per segnare il ritorno di uno degli appuntamenti più attesi, grazie alla costante opera della Strada dell'Olio Dop Umbria, tra le prime e più attive iniziative di promozione del territorio olivicolo in Italia: Frantoi Aperti in Umbria, alla 26° edizione, celebra l'olio nei weekend tra fine ottobre e novembre, proponendo numerose esperienze legate all'extravergine (ma anche ad arte, musica, sport, enogastronomia e a iniziative per ragazzi e bambini) tra frantoi, oliveti e piazze dei borghi medievali e delle città d'arte della regione; a cominciare dalle passeggiate in e-bike

Esperienze

Picnic, degustazioni, passeggiate tra gli olivi. Ma anche occasioni insolite tra mixology, arte e natura in musei tematici, frantoi e oliveti.





Dall'alto. Degustazione conviviale da Marco Rizzo a Felitto; Oleophona, di Gianandrea Gazzola al Museo dell'Olio della Sabina di Castelnuovo di Farfa. Nella pagina accanto, dall'alto. Le gole del Calore in Cilento e una delle StarsBOX de La Maliosa in Toscana.

lungo i sentieri che attraversano le colline delle cinque zone della Dop Umbria – tra cui la Fascia Olivata Assisi-Spoleto, riconosciuta dal Registro Nazionale del Paesaggio Rurale – facendo tappa nei frantoi all'opera. Sono diversi in Italia i Musei dell'Olio che permettono di conoscere da vicino la vita contadina di un tempo, intimamente legata a questo prodotto e ai suoi cicli: dal MOO-Museo dell'Olivo e dell'Olio di Lungarotti a Torgiano, al Museo dell'Olio di Loreto Aprutino, ospitato in una struttura neogotica del borgo abruzzese, che abbina eventi e degustazioni all'esposizione di documenti e attrezzature.

Per esperienze un po' diverse, che partono dall'olivo per esplorarne le potenzialità artistiche ed espressive, due indirizzi da segnare sono il Museo della Terra e dell'Olivastra di Seggiano – percorso "diffuso" che comprende la visita guidata all'olivo allevato in aeroponica, concludendosi con la degustazione degli oli da varietà Olivastra Seggianese – e il Museo dell'Olio della Sabina di Castelnuovo di Farfa, che ospita suggestive installazioni con cui artisti e maestri come Gianandrea Gazzola, Maria Lai e Hidetoshi Nagasawa interpretano l'olio e l'olivo attraverso poesia, scultura e musica.



Caletra La Maliosa
Cru monovarietale di Leccio del Corno, proveniente dagli impianti più giovani dell'azienda maremmana, ha bei profumi erbacei dai toni balsamici con note mandorlate.
fattorialamaliosa.it



Dop Chianti Classico Equilibrato Frantoio Pruneti
Blend di Leccino, Moraiolo, Frantoio e altre varietà minori, è un fruttato medio molto piacevole e versatile, ben bilanciato nei toni amari e piccanti con note di carciofo, ravanello, mandorla.
pruneti.it



Talismano Marco Rizzo
Da olive Carpellese, è un fruttato medio con richiami di erba, noce e mandorla verde. Dall'amaro gentile con note di carciofo e cicoria, chiude con un piccante aromatico di zenzero e pepe.
oliorizzo.it

Wellness

Gli indirizzi per sfruttare al meglio le proprietà benefiche dell'extravergine anche sulla pelle. E l'effetto rigenerante della vista degli olivi durante un massaggio.

RICCO DI PREZIOSE SOSTANZE, dai composti fenolici antiossidanti alle vitamine, l'olio extravergine d'oliva ha un alto valore nutraceutico. Ma si rivela pure un aiuto naturale per bellezza e benessere, e le sue proprietà emollienti, antinfiammatorie, lenitive e rigeneranti trovano applicazione in massaggi e trattamenti. Per godere dei tanti benefici dell'olio anche in questo campo, alcune strutture abbinano ospitalità e gastronomia a una proposta wellness che utilizza i diversi prodotti di questa prodiga pianta. A Limone sul Garda, affacciato sulle sponde lombarde del lago, EALA è un hotel 5 stelle Lusso che affianca alla vista incantevole, all'accoglienza raffinata e alla cucina firmata da Alfio Ghezzi – le cui insegne fine dining e casual, Senso e Alfio Ghezzi Bistrot, si sdoppiano tra qui e il Mart di Rovereto –, la Luxury Spa diretta da Veronika Miotto, incentrata su materie prime naturali e locali: limone, miele del Monte Baldo, lavanda, uva, olio extravergine del Garda. Sono otto le esperienze sensoriali "territoriali" dedicate ad altrettante località, tra cui Limone sul Garda (con Natural Body Scrub a base di zeste di limone, elisir agrumato, nettare biologico, foglie di basilico ed extravergine del Garda, e massaggio sensoriale a corpo e testa con gli aromi di neroli e olio) e Salò, che include lo scrub con frizione agrumata all'olio e lo "Shirogarda" all'olio d'oliva. A Venezia, nell'oasi lagunare dell'Isola delle Rose che ospita il JW Marriot Resort&Spa – al cui interno si trovano, tra gli altri ristoranti, Agli Amici Dopolavoro di Michela ed Emanuele Scarello e la pizzeria Saporè di Renato Bosco –, il pacchetto "7 giorni di Benessere a Venezia" è un percorso sensoriale e di relax tra i vari elementi, dall'acqua alla terra. Oltre a trattamenti e massaggi alla spa include passeggiate tra canali e giardini, yoga e bagni in piscina, degustazioni di vini e cocktail e immersioni nella natura circostante: dal frutteto all'uliveto secolare – teatro pure dello "Chic Nic" a base di focacce, insalate e altri assaggi – da cui si ottiene l'unico olio extravergine prodotto in città, proposto anche in degustazione ogni lunedì pomeriggio. Sulle colline bolognesi verso Castel San Pietro Terme, Palazzo di Varignana è un lussuoso resort nato dal recupero di



Dall'alto. L'Olive Oil Ritual alla Varsana Spa di Palazzo di Varignana, sulle colline bolognesi, si può fare anche in mezzo alla natura. L'uliveto del JW Marriot Resort&Spa, sull'Isola delle Rose nella laguna veneziana.







Stiffonte
Palazzo di Varignana
Deciso ed elegante, lo Stiffonte è il monocultivar di Correggiolo di Palazzo di Varignana. Fruttato intenso dalle fresche note erbacee di mandorla e carciofo, al palato risulta piacevolmente equilibrato.
palazzodivarignanafood.com



Le Gocce del Borgo
Borgobrufa
Blend ottenuto dalle cultivar più diffuse sul territorio umbro – Frantoio, Leccino, Moraiolo – è un fruttato medio con sentori di mandorla e cardo selvatico. Amaro e piccante sono in buon equilibrio, rendendolo versatile.
borgobrufa.it



casali rurali trasformati in strutture per ospitalità ed eventi, e di terreni e coltivazioni portate avanti dall'azienda agricola che realizza oli extravergine dalle cultivar regionali, vini, confetture e zafferano. Dagli stessi prodotti nasce la linea cosmetica – tra cui la box "Il gusto del benessere all'olio", con il monocultivar di Correggiolo Stiffonte e l'olio corpo elasticizzante con olio di oliva – utilizzata pure per i trattamenti della Varsana Spa: dall'Olive Oil Ritual Massage (rituale nutriente a base di olio extravergine, emulsione idratante all'olio di oliva di Palazzo di Varignana, crema viso a base di melograno del frutteto) al trattamento corpo Oleaster che comprende peeling corpo e massaggio con burri vegetali arricchiti con l'extravergine, per una pelle morbida e tonica. Gli oli aziendali si ritrovano anche al ristorante Aurevo – con cucina mediterranea e pizze cotte al forno a legna –, al fine dining Il Grifone e nell'insolita esperienza gourmet offerta dal Treno Reale, ambientato in una carrozza anni 20. Immerso nel verde alle porte di Perugia, Borgobrufa è un incantevole spa resort a cinque stelle (adults only) dove l'extravergine dalle piante di proprietà – Gocce del Borgo – è protagonista tanto dei piatti dello chef Andrea Impero, nei ristoranti Elementi Fine Dining e Quattro Sensi, quanto di prodotti e trattamenti della spa: dal massaggio alla schiena profondo o rilassante, parte del rituale Bellezza Umbra proposto nella private spa, all'impacco rilassante al "burro d'oliva". Ma ci sono anche siero, crema ed emulsione all'olivo da portare a casa, insieme a una bottiglia di extravergine.



Dall'alto. La piscina esterna della EALA Luxury Spa, affacciata sul paesaggio che si gode dalla sponda lombarda del lago. Gli "ingredienti" dell'esperienza sensoriale Limone del Garda: zeste di limone, basilico fresco e olio extravergine del Garda.



Necci di castagne, ricotta, acciughe e crema di olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI + 12-24 ORE DI ASCIUGATURA DELLA RICOTTA
DOSI PER: 4 PERSONE

I necci sono crespelle di farina di castagne, tradizionalmente servite in Toscana come dolce, farcite di ricotta. Marco Stabile ne fa un primo piatto dai sapori autunnali, semplice ma delizioso, in cui conta tanto la scelta degli ingredienti. Lo chef consiglia di usare farina di castagne essiccate al fuoco di legna, acciughe di qualità come quelle di Cetara o del Cantabrico, e un olio extravergine dai sentori di foglia di pomodoro: per esempio una Olivastra Seggianese toscana, una Ascolana Tenera delle Marche, una Nocellara del Belice siciliana.

PER I NECCI DI CASTAGNE

2	uova intere fresche
3 g	di sale
200 g	di farina di castagne
120 g	di latte fresco

PER IL RIPIENO DI RICOTTA E ACCIUGHE

400 g	di ricotta di latte vaccino asciugata in frigo
80 g	di filetti di acciughe sottolio o sotto sale
1	lime con la scorza non trattata

PER LA CREMA DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

200 g	acqua
5 g	di colatura di alici
2 g	di farina di semi di carrube
80 g	olio extravergine d'oliva
	Pepe nero in grani da macinare (opzionale)

1. Preparate i necci di castagne: sbattete le uova con il sale, aggiungete la farina e lavorate finché non avrete ottenuto un composto liscio. Diluite con il latte e filtrate. Fate riposare il composto 15 minuti in frigo. Prelevate dal frigo, miscelate di nuovo e preparate 8 crespelle utilizzando una padella di ferro pesante oppure antiaderente spennellata con olio extravergine d'oliva. Tenete da parte.

2. Preparate il ripieno di ricotta e acciughe: mettete ad asciugare la ricotta in frigorifero dal giorno precedente avvolta in carta assorbente. Tagliate i filetti di acciughe in quadretti: sceglietene di ottima qualità e polpose. Grattugiate la scorza di lime. Amalgamate la ricotta con le acciughe e la scorza di lime. Conservate in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

3. Preparate la crema di olio extravergine d'oliva: fate scaldare l'acqua con la colatura e la farina di semi di carrube fino ad addensamento (pochi minuti a fuoco basso). Togliete dal fuoco, fate abbassare la temperatura sotto i 70°C e aggiungete l'olio incorporandolo con una frusta.

4. Spalmate i necci con 1 cm di spessore di ricotta alle acciughe e arrotolate le crespelle su sé stesse ottenendo delle lunghe "girelle". Tagliate in fette alte 3-4 cm, ricavandone almeno 5 da ogni crespella, e sistematele in una teglia rivestita con carta da forno. Fate dorare in forno a 180° C per 7-10 minuti, poi sistematele in un piatto di portata o nei piatti singoli. Irrorate con abbondante crema di olio. Se piace, aggiungete una spolverizzata di pepe nero macinato al momento.

– MARCO STABILE, ORA D'ARIA, FIRENZE

FOTO: LIUDMILA MUSATOVA



FOTO: COURTESY BALZI ROSSI

Coniglio alla ligure

PREPARAZIONE: 2 ORE E 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 30 MINUTI + 24 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 4 PERSONE

Enrico Marmo prepara una sua versione personale della tradizionale ricetta regionale. Le cosce di coniglio vengono fatte marinare per 24 ore in una salamoia con vermentino e pepe nero di Sarawak, mentre con le ossa prepara un fondo con cipolla bionda e aglio di Vessalico. A completare il piatto, tuttavia, ritroviamo gli ingredienti tradizionali della ricetta, anche se in maniera nuova: i pinoli liguri vengono tostati, le olive taggiasche sono essiccate e ad accompagnare c'è una misticanza selvatica aromatica.

PER LE COSCE DI CONIGLIO MARINATE

- 500 g di vino bianco vermentino
- 50 g di zucchero
- 80 g di sale grosso
- 20 g di pepe nero di Sarawak
- 4 cosce di coniglio disossate

PER IL FONDO DI CONIGLIO ALLA LIGURE

- ossa di coniglio (dalle cosce disossate)
- olio extravergine d'oliva taggiasco q.b.
- Sale q.b.
- Vermentino q.b.
- 100 g di cipolla bionda
- 10 g di aglio di Vessalico
- 2 l di acqua fredda

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

- olio extravergine d'oliva taggiasco q.b.
- burro q.b.
- 30 g di pasta di limone ligure (vedi Note)
- 20 g di pinoli liguri tostati
- 30 g di olive taggiasche essiccate
- 50 g di misticanza selvatica aromatica (tarassaco, cicorietta selvatica, basilico e maggiorana)

1. Preparate le cosce di coniglio marinate: miscelate tutti gli ingredienti tranne la carne per preparare la salamoia. Disossate le cosce di coniglio, conservando le ossa. Marinatele per 24 ore nella salamoia. Scolate e asciugate con un panno. Tenete da parte.

2. Preparate il fondo di coniglio alla ligure: in una casseruola di rame del diametro di 24 cm, tostate le ossa di coniglio con poco olio e sale. Quando sono leggermente colorate, sfumate con il vermentino. Una volta evaporato aggiungete la cipolla e l'aglio. Coprite con l'acqua fredda. Infornate per 2 ore a 170°C. Passato il tempo di cottura, filtrate con un'étamine in una pentola e, a fuoco lento, portate a riduzione molto lentamente.

3. Rosolate le cosce di coniglio in una padella lionese con olio e burro. Quando prendono una colorazione nocciola, toglietele dalla padella e lasciatele riposare su di una griglia nel forno a 60°C.

4. Al momento di servire, spalmate sulla base di ogni piatto la pasta di limone. Aggiungete 7/8 pinoli per piatto e le olive. Scaloppate le cosce di coniglio e posizionatele sul piatto. Glassatele con il fondo di coniglio e finite con la misticanza selvatica. *– ENRICO MARMO, BALZI ROSSI, VENTIMIGLIA*

NOTE La pasta di limone si ottiene facendo bollire il limone intero a partire da acqua fredda per 3 volte fino a bollore. La quarta volta si aggiunge il 25% sul peso del limone di zucchero e il 75% di acqua. Si fa stracuocere e si frulla. Potete acquistare le olive taggiasche essiccate dal Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.



L'ISOLA DOLCE

Mauritius Dal passato coloniale al melting pot gastronomico che combina le cucine di (almeno) tre continenti e ospita una delle più importanti cantine dell'Oceano Indiano.

di Andrea Martina Di Lena

FOTO: COURTESY MAURITIUS TOURISM PROMOTION AUTHORITY (MTPA)



NELL'OCEANO INDIANO c'è un'isola dove il tempo e lo spazio sembrano essere scanditi dal cibo. Sì, ma quello degli altri. È quantomeno insolito per un italiano scoprire che Mauritius non ha un vero e proprio piatto nazionale, ma un crogiolo di sapori, e che fino a qualche secolo fa la cucina mauriziana non esisteva, eccezion fatta per ciò che mangiavano i dodo, rapaci estinti (anche se un'azienda americana è decisa a riportarli in vita) e oggi mascotte del Paese in formato souvenir. Ad anticipare questa verità è una delle strade che si possono percorrere alla volta della capitale, Port Louis, quando si atterra all'Aeroporto Internazionale Sir Seewoosagur Ramgoolam (dall'Europa sono necessarie almeno 10 ore di volo): lungo il tragitto non sarà difficile individuare una chiesa cattolica a fianco di un coloratissimo tempio Tamil, mentre una moschea sorge accanto a una pagoda. E pensare che questo pluralismo religioso è partito dalla coltivazione della canna da zucchero, introdotta dai coloni olandesi – non a caso il nome Mauritius deriva da Maurizio di Nassau, principe d'Orange –, la cui lavorazione è stata perfezionata dai conquistatori francesi e inglesi con l'impiego di braccianti africani, artigiani indiani e commercianti cinesi. Sebbene l'economia della nazione non si regga più su questo alimento come in passato, il museo L'Aventure du Sucre di Pamplemousses offre un illuminante spaccato di storia. Nella sua struttura immersa nella verdissima vegetazione accesa di rosso dal flamboyant, fiammeggiante albero autoctono, si viene accompagnati in un tour alla scoperta della nascita e delle tecniche di lavorazione della *sugar cane*, fino a un dolcissimo tasting al Village Boutik e, perché no, a un pranzo nel ristorante e sala da tè Le Fangourin per sorseggiare un soft drink con citronella ghiacciata e sciroppo di zucchero di canna. I puristi lo apprezzeranno sicuramente assoluto: è ottimo quello da passeggio che si assaggia al Central Market di Port Louis dove viene estratto a vista in uno dei banchi e a cui si è soliti aggiungere altri freschissimi succhi di frutta come quello di guava. Probabilmente è questa la bevanda locale più popolare insieme al rum agricolo, il cui successo è indissolubilmente legato proprio allo zucchero di canna. Prende il nome dal villaggio a Sud-Ovest, dove assistere all'incredibile spettacolo naturale della terra dei sette colori, la Rhumerie de Chamarel, una delle più premiate di Mauritius, non solo per la qualità della produzione, ma anche per il suo impegno nella sostenibilità e nella salvaguardia dell'ambiente. È una delle poche realtà al mondo a essere completamente indipendente, a partire dalle vaste piantagioni di proprietà di canna da zucchero – business principale fino al 2008, quando la famiglia Couacaud, che aveva acquistato il Domaine de l'Exil nel 1996, costruì da zero la fabbrica con l'unico scopo di produrre un distillato puro – intervallate da frutti tropicali come l'ananas. Nel corso del giro guidato i visitatori hanno la possibilità di degustare gratuitamente le etichette della casa: dai rum bianchi a quelli invecchiati in botti di rovere francese, dai rum arrangé ai liquori a base di rum. A esaltare questo prodotto è anche l'annesso ristorante L'Alchemiste che usa il Chamarel Premium Gold Rum per l'infuso del brasato di maiale o come bagna del babà, esperienza gastronomica da completare davanti a uno dei loro signature cocktail, il Tì Punch: 3 cl di Chamarel Premium White Rum, 4-5 fette di lime, 2 cucchiaini di zucchero di canna e ghiaccio tritato. In un'altra piantagione della zona meridionale, questa volta di tè, sorge il Bubble Lodge di Bois-Cheri, dove addormentarsi sotto le stelle filtrate dai diversi alloggi trasparenti a forma di bolla. Chi pernotta ha accesso libero a degustazioni di tè (la temperatura è bollente, non importa la stagione), nonché a visite alla fabbrica e al museo, una delle tappe imperdibile del circuito La Route du Thé insieme a Domaine des Aubineaux e Domaine de Saint Aubin. Gli isolani di oggi si sentono figli dell'Oceano, pur sempre discendenti da migranti ma finalmente mauriziani tutti allo stesso modo. Come il signor Chu che, arrivato a Mauritius negli anni 40 del secolo scorso, ha aperto il suo negozio nella China Town di Port Louis. In tanti varcano le porte di Mister Chu per le deliziose palline gommose ricoperte di sesamo ripiene di pasta di fagioli rossi; ma vi si trovano anche altri esempi di pasticceria artigianale cinese e prodotti asiatici. In una versione ispirata a roti e tekwa indiani è il dholl puri servito in tempo record dalla vetrina su strada di Ramsahye Maraz Palace, pioniere di

Gli isolani di oggi si sentono figli dell'Oceano, pur sempre discendenti da migranti ma finalmente mauriziani tutti allo stesso modo

FOTO: COURTESY CONSTANCE HOTEL & RESORTS; MAURITIUS TOURISM PROMOTION AUTHORITY (MTPA)





Dall'alto, in senso orario. L'Erigone di Vini Noüe Marinič, una delle cantine presenti alla sesta edizione di La Paulée by Constance. Un momento del pranzo al ristorante Blue Penny Cellar del Constance Belle Mare Plage. Un banco di frutta al mercato di Port Louis. Nella pagina accanto. Le Barachois, il ristorante galleggiante del Constance Prince Maurice.



questo street food che ricorda una nostrana crespella ripiena quasi certamente di fagioli rossi e curry. C'è ragione di credere che non smettano mai di fumare i pentoloni di B Don B Snack, agitati per pescare cinque diversi ravioli – qui conosciuti con il nome di boulette – che galleggiano in una ciotola di brodo alla maniera orientale (ma niente bacchette). A spiegare il motivo per cui questa è una delle destinazioni più gettonate per la luna di miele è l'alta concentrazione di resort di lusso che mappa questa terra molto generosa circondata dalla barriera corallina. In località Poste de Flacq, il Prince Maurice di Constance Hotels & Resorts, con le sue palafitte sull'acqua, offre un servizio premium di Spa e un romantico ristorante galleggiante, Le Barachois, dove cenare a lume di candela. Gli appassionati di golf e i wine lovers vorranno invece concentrare il loro soggiorno in un altro (e vicinissimo) albergo a cinque stelle del gruppo, il Belle Mare Plage, che affascina per i due campi a 18 buche e le 35mila bottiglie custodite nella cantina del ristorante Blue Penny Cellar. Chissà, alla vista di tutto questo, cosa avrebbe aggiunto Mark Twain alla sua celebre frase "Dio creò prima Mauritius e poi il Paradiso". Forse che il Paradiso è qui?

L'ISOLA CHE CELEBRA LA BORGOGNA

Per il sesto anno Constance Hotels & Resorts ha ospitato La Paulée, evento enoico ispirato alla festa francese in Borgogna che celebra il culmine della stagione del raccolto. L'ultima edizione si è svolta lo scorso maggio tra i due resort dell'isola con un ciclo di cene e wine tasting itineranti e, per la prima volta, anche una degustazione di formaggio, guidata dal casaro Jules Mons della francese Maison Mons, coinvolgendo produttori di vino internazionali. Per questa edizione le cantine coinvolte sono state: Domaine de la Noüe Marinič (Slovenia), Domaine Pierre Jean Villa (Valle del Rodano), Rall Wines (Swartland-Sudafrica), Vins Schaal (Sudafrica e Alsazia) e Domaines Devillard (Borgogna). Una settimana epicurea culminata con il concorso interno al gruppo Constance per la nomina di Miglior Sommelier, attraverso una serie di prove a tempo, tra cui l'identificazione della tenuta vinicola di 20 bottiglie in soli 5 secondi e la simulazione del servizio al tavolo alla presenza di quattro "finti" commensali. Per il 2023 a ottenere il titolo è stata Varsha Halkhory, sommelier del Constance Belle Mare Plage.





Alla scoperta dello street food di Mauritius durante uno dei tour organizzati da Taste Buddies. Una delle camere del Constance Belle Mare Plage.

DOVE DORMIRE

PRINCE MAURICE
Quintessenza del lusso, lo scenografico Prince Maurice si distingue per l'architettura in stile coloniale e la varietà della proposta culinaria, divisa tra i suoi tre ristoranti e il bar che si affaccia direttamente sulla spiaggia. Una scelta ideale come luogo dove trascorrere il viaggio di nozze. Nell'area più tranquilla del resort si nasconde la Princely, villa di 350 mq su due piani e giardino con piscina privata.
constancehotels.com

C MAURITIUS
Fratello minore della famiglia Constance, C Mauritius è un beach resort di lusso dal mood spensierato e vivace, dove personalizzare il soggiorno con opzioni "Cignature", tra sport acquatici e l'offerta culinaria fruibile anche a bordo di Sirius, la piroga dell'hotel. Le camere si dividono in Prestige e Deluxe: per chi proprio non riuscisse a dormire, un dondolo sulla terrazza concilierà il sonno, in alternativa si può sempre fare un tuffo nell'Oceano.
c-resorts.com

DOVE MANGIARE

L'ALCHIMISTE
Aperto dal lunedì al sabato a pranzo e su prenotazione anche a cena, il ristorante della distilleria-boutique dell'isola propone una cucina con prodotti dell'azienda. Un menu tipico potrebbe includere cuore di palma, preparazioni a base di cervo o cinghiale. Nel pomeriggio la terrazza si trasforma in sala da tè per offrire una selezione di crêpe. Nulla però vieta di ordinare rum.
rhumeriedechamarel.com

DEER HUNTER
Situato all'interno della Club House di uno dei due campi da golf del Belle Mare Plage, il Legend, questo ristorante gode di una magnifica vista sulla 18esima buca: il consiglio è di tenere gli occhi aperti per avvistare il cervo di Java quando meno ve lo aspettate. Le specialità della casa sono selvaggina e piatti alla griglia.
constancehotels.com

DA NON PERDERE

FOOD TOUR
Con Taste Buddies si può costruire un itinerario gastronomico su misura per assaggiare il tipico street food di Mauritius e mangiare in alcuni dei migliori ristoranti locali. Dalla gita a Grand Bay per i suoi rinomati frutti di mare, alle visite nei caratteristici mercati, come quello di Mahebourg o di Port Louis in compagnia di Adrien, guida turistica che solletica la curiosità dei palati europei con ananas cosparso di sale e peperoncino.
tastebuddies.mu

GIARDINO BOTANICO DI PAMPLEMOUSSES
È senza dubbio questa una delle attrazioni più visitate a Mauritius. Creato oltre 300 anni fa dal famoso botanico francese Pierre Poivre, il giardino è il più antico dell'emisfero australe e vanta una vasta collezione di piante autoctone. Provate a scoprire la statua del suo fondatore tra le piante e consideratevi estremamente fortunati se vi capita di vedere la palma talipot in fiore: accade una volta ogni 30-80 anni.

FOTO: COURTESY CONSTANCE HOTEL & RESORTS; TASTE BUDDIES



WHERE TO GO NEXT

Il nuovo New England

Ambiziosi ristoranti e sapori sulla cresta dell'onda nella North Shore del Massachusetts.

di Hannah Selinger

Gloucester, Massachusetts, il più antico porto marittimo in America, è sede dell'annuale Festival degli Schooner durante il weekend del Labor Day.

FOTO DI MICHAEL PRINCE

prodotto da MELANIE HANSCHE



Da sinistra, in senso orario. Il faro di Annisquam Harbor Light a Gloucester; percebes serviti al Nightshade Noodle Bar di Lynn; uno dei cocktail del bar affiliato del Sunset Club The Paddle Inn di Newburypoirt.





FOTO (DA SINISTRA, IN SENSO ORARIO): LUKE WALLACE, ALYSSA BLUMSTEIN, COURTESY OF THE PADDLE INN

DURANTE UNA FREDDA DOMENICA a passeggio per una trafficata strada di Lynn, nel Massachusetts, mi sono infilata nel Nightshade Noodle Bar, dove sono stata inaspettatamente accolta da un'oasi verde. Il mio tavolo, a metà tra una panchina e uno sgabello, condivideva lo spazio con un albero di gomma che si ergeva dal pavimento come un pezzo della scenografia del film *Jumanji*.

Erano le sei di sera e il ristorante (solo su prenotazione) era già pieno. Il Nightshade Noodle Bar serve menu degustazione ispirati alla cucina francese e vietnamita, preparati dalla chef proprietaria Rachel Miller. Non è quello che mi sarei aspettata di trovare a Lynn, una cittadina un tempo un po' anonima nella North Shore del mio stato d'origine.

«Mi sono trasferita a Lynn all'improvviso, non c'ero neanche mai stata prima – dice Miller, che si è spostata qui dalla vicina Medford –. Mi sembrava il posto perfetto per intraprendere qualcosa di completamente diverso».

Dopo 17 anni fuori, sono tornata a vivere nel Massachusetts nella primavera del 2022, e durante la cena da Nightshade ho capito a cosa si riferisse Miller con"qualcosa di diverso". Una serie di piatti impeccabili – percebes serviti con salsa piccante al lime; banh mi ripieni di midollo con burro agrumato al peperoncino verde; ricci di mare conditi con salsa olandese al curry rosso – erano un esempio evidente della trasformazione della zona.

La North Shore del Massachusetts è l'area costiera che va dalla zona a nord di Boston fino al New Hampshire. I turisti trovano le nostre cittadine piacevoli durante l'estate, giungendo in massa



sia per le splendide spiagge di Ipswich che per le famose vongole. Ma un revival culinario ha di recente dato linfa vitale anche alle città di Salem, Essex, Newburyport, Gloucester e Lynn dove chi sceglie il New England per le vacanze trova un'ampia scelta tra spiagge incontaminate, città storiche, pascoli rigogliosi e una scena gourmet sempre più animata.

«Cerchiamo sempre di esplorare nuovi orizzonti», dice Aaron Chambers, chef e proprietario di Settler, un ristorante aperto a Salem nel febbraio 2020. Chambers, che aveva lavorato per Daniel Boulud prima di trasferisti nella North Shore con la moglie Shanna, ha trasformato un piccolo ambiente in una raccolta sala da pranzo. Una sera, comodamente seduta su un divanetto, mi sono fiondata su un piatto di chitarra con astice di Marblehead: pasta generosamente avvolta da salsa *américaine* impreziosita da bocconi di astice, il cui sapore è amplificato da bottarga, peperoncino calabrese, finocchietto e pan grattato. Sicuramente non il crostaceo dozzinale della mia infanzia. Nella pianeggiante Essex, dove da bambina andavo in cerca di oggetti d'antiquariato con mia madre, ho mangiato da C.K. Pearl, ordinando le capesante della baia dolci come una caramella. Il ristorante, arroccato sulle sponde del fiume Essex, gode dalle ampie vetrate di una vista ininterrotta su quest'ultimo. È aperto dal 2014: «All'epoca, se volevi delle ostriche, non importava dove andassi, avresti comunque trovato delle Blue Points», dice il proprietario del ristorante, Patrick Shea, parlando delle abitudini culinarie della zona. Si è quindi domandato: «Come possiamo mettere su un bel percorso dedicato alle ostriche, più articolato e interessante? E come possiamo farlo senza apparire presuntuosi?» La risposta è evidente nel suo menu a base di frutti di mare che include ostriche da tutta la Costa Orientale e oltre.

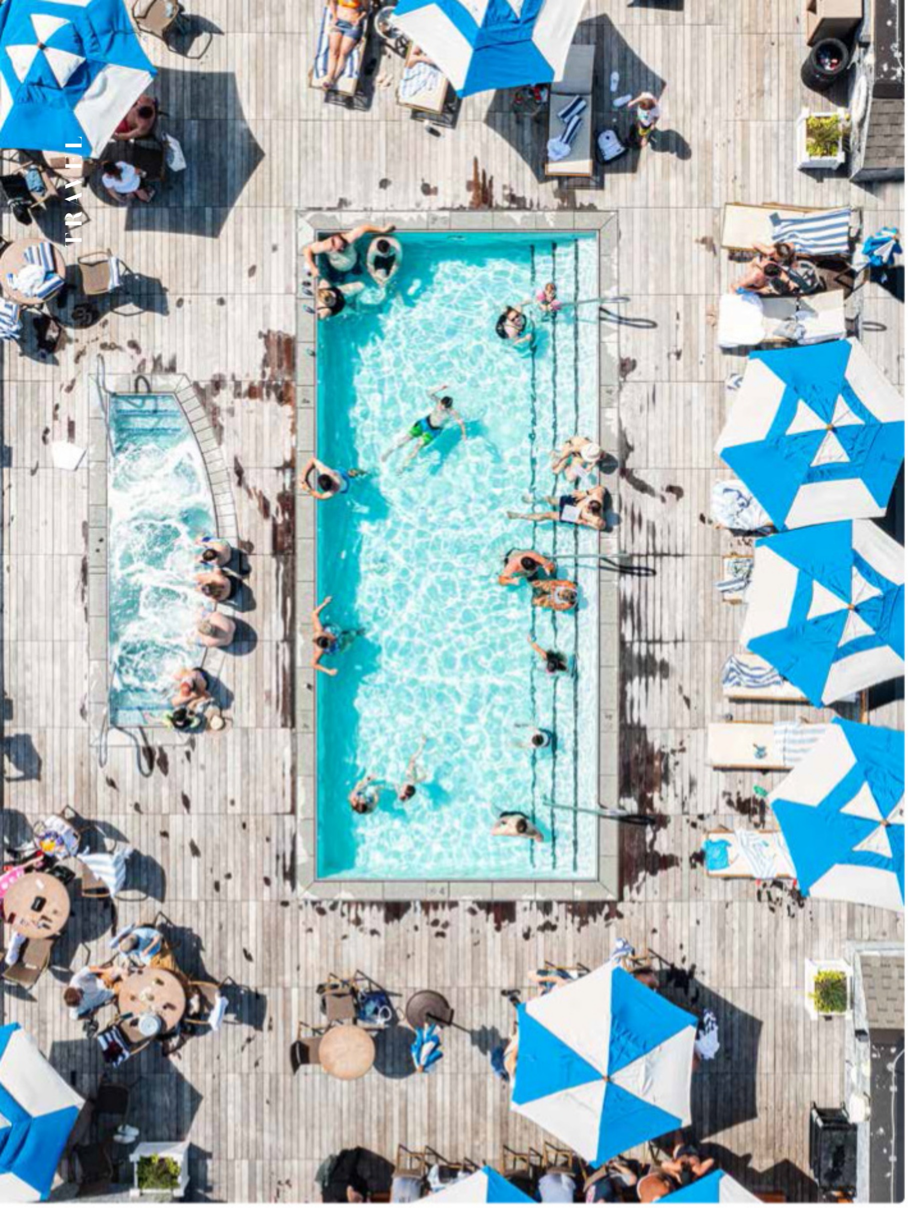


Dall'alto. L'ampio spazio esterno, i bracieri e un menu in prevalenza a base di pesce delSunset Club a Plum Island, un posto molto gettonato d'estate al tramonto; The Ice Cream Store a Rockport.

Molti lungo tutto il litorale ne hanno seguito l'esempio, adottando la filosofia di una cucina dettata dagli ingredienti. Nella mia città natale di Newburyport The Paddle Inn, che ha aperto nel 2016, serve cucina marinara internazionale e ha uno dei bar più forniti della zona. «Quando aprimmo, era tutto un po' uniforme sulla North Shore», dice Beau Sturm, un partner della Starlite Management Company. «Pensavamo ci saremmo tolti uno sfizio». I *gambas al ajillo* del ristorante, carnosi gamberi cucinati in olio bollente con aglio e peperoni, si possono gustare al fresco di un patio nei mesi estivi. Nel 2021 The Paddle Inn ha aperto una filiale, il Sunset Club, a Plum Island, un'isola barriera a qualche chilometro da Newburyport. Lì d'estate i visitatori possono sedersi a panche e tavolini, coi piedi nella sabbia, sorseggiando un Cottage Colada, cocktail a base di rum all'ananas di Plantation e crema di cocco caramellata. Un tempo una città operaia, Gloucester sembra anch'essa sul punto di emergere come meta gastronomica. Nel 2019 ad Andover i ristoratori Danielle e Carlo Berdahn hanno fatto conoscere alla comunità locale il proprio concetto di cucina mediterranea con Yella on the Water. «C'è davvero qualcosa di speciale nel sedersi sul pontile, guardare l'acqua che passa veloce, col sole calante e le golette che navigano», dice Danielle. Secondo Carlo una piadina farcita con carne di agnello macinata e cotta con menta fresca, cumino e pimento è l'abbinamento perfetto per il tramonto.

La North Shore della mia giovinezza è diventata grande. E credo anche migliore. È sempre un luogo ricco di bellezza. Veniteci per un giro in auto fino alla riserva di Plum Island in un afoso pomeriggio d'agosto, per un pugno di mirtilli baciati dal sole del Russel Orchards di Ipswich. Veniteci, perché no, per l'ambizione. «La gente di qui – dice Alex Caruso, general manager e direttore beverage del Nightshade Noodle Bar – stava aspettando questo cambiamento da sempre».

FOTO (DALL'ALTO): PAT PIASECKI, ERIC BRODER VAN DYKE/SHUTTERSTOCK.COM



Da sinistra, in senso orario. La piscina sul tetto del Beauport Hotel Gloucester con affaccio sulla baia; tacos di pesce al Sunset Club; la navetta vintage del Beauport Hotel; l'ingresso del Merchant, una dimora storica diventata hotel a Salem, gestita dal Gruppo Lark Hotels.



FOTO (IN SENSO ORARIO DA SINISTRA IN ALTO): MICHAEL PRINCE, PAT PIASECKI, BEAUPORT HOSPITALITY GROUP, COURTESY OF THE MERCHANT



DOVE DORMIRE

THE MERCHANT
Questo boutique hotel di 11 stanze al centro di Salem era un tempo la residenza del mercante marittimo Joshua Ward.
larkhotels.com

BRIAR BAR INN
Questa locanda di Rowley offre 30 stanze, una piscina, una Spa e un ristorante fine dining.
briarbarninn.com

BEAUPORT HOTEL GLOUCESTER
Di fronte la baia di Gloucester, questa proprietà di 94 stanze ha una piscina sul tetto con vista sul mare mozzafiato.
beauporthotel.com





C.K. Pearl a Essex si affaccia sul fiume in un'ambientazione idilliaca per il suo menu incentrato sul pescato. In basso. Una selezione di snack e salse da Settler, ristorante ricco di atmosfera a Salem .

DOVE MANGIARE E BERE

NIGHTSHADE NOODLE BAR
Recentemente premiato con cinque stelle da The Boston Globe, questo ristorante con solo menu degustazione a Lynn propone sapori vietnamiti e francesi da parte della chef e proprietaria Rachel Miller, nominata tra i finalisti del James Beard Award.
nightshadenoodlebar.com

SETTLER
Il ristorante di Salem dello chef Aaron Chambers propone una cucina locale e stagionale in un ambiente raccolto.
settlersalem.com

C.K. PEARL
A Essex lo chef e proprietario Patrick Shea serve di tutto, dai frutti di mare locali ai salumi fatti in casa.
ckpearl.com

YELLA ON THE WATER
La cucina mediterranea è la specialità dello chef Carlo Berdahn in questo locale aperto da quattro anni con una vista senza uguali sulla costa di Gloucester.
yellagrille.com

SUNSET CLUB
Su Plum Island, l'isola barriera connessa con Newburyport da una sopraelevata, il Sunset Club è il posto per chi cerca cibo creativo e cocktail in ambiente casual.
sunsetclubpi.com

THE PADDLE INN
Al centro di Newburyport, ha in menu deliziosi piatti internazionali e alcuni dei cocktail più ambiziosi della North Shore.
paddleinnsurf.com

ELM SQUARE OYSTER CO.
Michael Sherman, executive chef nativo della zona, in questo gastropub di Andover ha fatto del pescato locale e dei prodotti stagionali la sua cifra stilistica, insieme al carattere proprio del New England.
elmsquareoysterco.com



FOTO (DALL'ALTO): COURTESY OF C.K. PEARL, COURTESY OF SETTLER


Bevi responsabilmente
daromastudio.com
CANTINA TOLLO
DOC
HEDÒS
CANTINA TOLLO
Due anime
Una passione
Brillante e sensuale o intensa e decisa? L'identità di Hedòs è duplice, il suo carattere unico. L'interpretazione inedita di un Cerasuolo che unisce la versatilità del rosé alla struttura di un rosso. Due anime, una passione.
CANTINATOLLO
CANTINATOLLO.IT

END PIECES

IL PERSONAGGIO

La ricerca della bellezza A Dénia, in Spagna, va in scena l'evoluzione del pensiero e della creatività di Quique Dacosta. Con un menu in tre atti che unisce classici, nuove release e lo straordinario lavoro sulle salagioni.

di Federico De Cesare Viola



«L'**AVANGUARDIA SI ESAURISCE** nel momento stesso della creazione. La ricerca invece continua. Io cerco di fare una cucina atemporale, che non scada». Ricordo sempre, tra le tante, questa risposta che Quique Dacosta mi fornì in un'intervista di più di una decina di anni fa, in occasione di un congresso gastronomico spagnolo.
Perché ancora oggi definisce puntualmente il senso di un percorso lavorativo in costante evoluzione, in moto perpetuo, frutto di una mente irrequieta e di una creatività innata. E perché, nell'insistente e il più delle volte sterile dibattitto sul futuro (o sulla fine?) dell'alta ristorazione, questo assunto marca la differenza – per nulla sottile – tra fine dining e, appunto, cucina di ricerca. Non è la liturgia a determinare l'esperienza a tavola, ma la qualità dell'officiante, l'armonia delle formule, l'innovazione del linguaggio.
È a Dénia, vivace località costiera della provincia di Alicante, a un'ora di macchina da Valencia, che va in scena la più ambiziosa rappresentazione gastronomica dello chef, nato a Jarandilla de la Vera 51 anni fa. Il nuovo menu – *Cocinar Belleza* – si sviluppa in tre atti (più un finale dolce) e in tre luoghi diversi del ristorante-quartier generale con tre stelle Michelin che non ha perso il carattere di un'accogliente casa di mare.
Il primo atto – ospitato nella terrazza del locale dove si trova pure la prima e unica Lounge Dom Pérignon Plénitude 2 in cui si celebra una *liaison* parallela ed esclusiva per soli 22 ospiti – è un'esplorazione dell'intorno, a suon di bocconi in filigrana: Frittella leggera di zucca, Fetta di pomodoro secco con rugiada di aceto di riso, Radice, corteccia e germogli di pastinaca e Torrone gelato di mandorle e tartufo nero di Andilla.
Dopo questa *ouverture* di colori e consistenze, mi sposto all'interno, attraverso le cucine e approdo all'atelier di creatività, per immergermi nel sorprendente universo marino del secondo atto, in stile Kaiseki. È Dacosta in persona, insieme al suo talentuoso *jefe de cocina* Juanfra Valiente (che lo accompagna, stagione dopo stagione, in questa instancabile esplorazione creativa), a presentare il *carro de salazones* e a spiegare il suo metodo di salagione, su cui lavora da molto tempo: la materia prima non è a contatto diretto con il sale (evitando dunque la disidratazione e la perdita dei succhi) ma





sfrutta i benefici di un'atmosfera salina controllata. Il resto lo fa il tempo: se non fosse per l'etichetta che lo certifica, farei fatica a credere che la più buona ventresca di tonno mai mangiata abbia già quattro anni di maturazione. Gli altri highlights di questo atto sono la cecina affumicata (anch'essa di tonno rosso), il katsuobushi di polpo essiccato e *morralets*, ma soprattutto l'ormai celebre "torta" di molva, realizzata con la sacca ovarica di questo pesce di grandi dimensioni, che nel sapore e nella consistenza ricorda una Torta del Casar, tipico formaggio spagnolo da mangiare al cucchiaio

Il *carro de salazones* presenta il sorprendente risultato del lungo lavoro dello chef sulle tecniche di salagione









Dall'alto, a destra. La ventresca di tonno maturata quattro anni e servita sul carro de salazones; due piatti del secondo atto del menu degustazione: katsuobushi di polpo essiccato e morralets, abalone vegetale con emulsione di anemone; il gambero rosso di Dénia (ph. Federico De Cesare Viola). Nella pagina accanto, da sinistra. Lo chef Quique Dacosta (ph. Papo Waisman) e la sala del ristorante tre stelle Michelin e numero 20 nella World's 50 Best Restaurants (ph. Alfonso Calza).





La cucina di Dacosta è in costante evoluzione, in moto perpetuo, frutto di una mente irrequieta e di una creatività innata

senza nessun indugio. Mi accomodo infine a tavola, in una delle due sale, per scoprire il terzo caleidoscopico atto "Ispirazione nella tradizione", accudito da una squadra che ha l'imprinting gentile e sorridente dello chef e sedotto dalle proposte al calice – mai banali – di José Antonio Navarrete, esuberante direttore di sala e sommelier di razza. C'è tutta la sensibilità e la profondità di pensiero di Dacosta nell'Anatra e cipolle sottaceto in barbabietole e melograno, ma soprattutto nel piatto che è una sintesi e sublimazione del Parco Naturale dell'Albufera: Stufato di arachidi del collaret, foie gras e anguilla affumicata al rosmarino. Nel mentre – come in ogni scaletta di concerto che si rispetti – arriva sempre il momento-tributo al pezzo che è il simbolo di Dénia e pure della storia culinaria dello chef: il gambero rosso, cotto millimetricamente in acqua di mare e servito al tovagliolo.
La chiusura è nel segno della memoria, quella personale – la scatola di Piluka che suona come un nostalgico carillon ed evoca il portagioie della madre: *"hay algo mas bello que el recuerdo a una madre?"* – e quella collettiva – con il polvorón di mandorle, tipico dolcetto spagnolo qui presentato in una consistenza ancora più soave e impalpabile. Anche il prodotto apparentemente più semplice può trovare una nuova (e migliore) espressione di sé sotto lo sguardo di Dacosta. Perché – diceva qualcuno – "la vera scoperta non consiste nel trovare nuovi territori, ma nel vederli con nuovi occhi". E dunque lascio Dénia, satollo di sorrisi e già curioso di scoprire la nuova e futura traiettoria dello chef. Che sarà, in ogni caso, sempre e comunque alla ricerca della bellezza.





IL SISTEMA DACOSTA

Lo scorso giugno Valencia ha ospitato l'edizione 2023 della World's 50 Best Restaurants, la celebre lista in cui il ristorante Quique Dacosta di Dénia ha conquistato la posizione numero 20. L'evento ha messo ancora di più i riflettori sulla qualità e ricchezza della scena gastronomica della Comunità Valenciana, di cui lo chef è il principale ambasciatore, insieme ad altri autorevoli colleghi come Ricard Camarena. Dacosta sovrintende infatti ben quattro insegne in città (e un'altra a Madrid: Deessa, la raffinata tavola dentro l'hotel Mandarin Oriental, Ritz).
El Poblet, guidato dallo chef Luis Valls e meritevole di due stelle Michelin, celebra e promuove in chiave contemporanea (e quasi con piglio didattico) le tradizioni locali e i migliori prodotti del territorio; Llisa Negra è un bistrot focalizzato sulle migliori materie prime cucinate per lo più sul fuoco vivo, con proposte intelligenti e gustosissime, dalla selezione di affumicati e salagioni di mare al Chuletón alla griglia, dalla magistrale Paella alla Tarta de queso fondente. Poi, appena dietro l'angolo, ecco anche Vuelve Carolina, locale casual e colorato (con ottima playlist) che esplora le tendenze culinarie e del bere miscelato da tutto il mondo. Infine, il Mercatbar è la versione più accessibile della filosofia di Dacosta: un bar de tapas (ma creativo e di qualità) all'insegna della condivisione.



In alto, a destra. La Paella tradizionale valenciana servita da Llisa Negra. A sinistra. Il Mercatbar, il bar de tapas di Quique Dacosta a Valencia. Nella pagina accanto, da sinistra. Radice, corteccia e germogli di pastinaca (ph. Federico De Cesare Viola), Fideuá fredda di zafferano e cannolicchi fritti, due piatti del menu degustazione del ristorante Quique Dacosta a Dénia.

ROOM SERVICE



ANNIVERSARI BAROCCHI

Il gruppo Don Serafino della famiglia La Rosa festeggia settant'anni di autentica ospitalità siciliana, da Marina di Ragusa a Ibla, tra esperienze sulla spiaggia, fine dining e dimore di charme.

di Federico De Cesare Viola

CVit as dolecabor am recerem qui ut et volupti undanim usamet, ut faccaest facestius aut poreri ulparciis dolupti berepudi quid que videm voluptam cones

La sala del ristorante Locanda Don Serafino a Ragusa Ibla.

FOTO FEDERICO DE CESARE VIOLA





Da sinistra, in senso orario. La nuova sala colazioni dell'hotel Don Serafino a Ragusa Ibla, con vista sulla Valle dei Mulini; le nuove Ville a Marina di Ragusa; tagliolini freschi con vongole e bottarga serviti al Lido Azzurro 1953 da Serafino (ph. Federico De Cesare Viola).



DA UNA SEMPLICE CAPANNA SUL MARE a un sistema di ospitalità che oggi comprende un boutique hotel con ristorante stellato, un lido con cucina pieds dans l'eau e cocktail lounge e un complesso di ville indipendenti con piscina: quel sogno di Serafino ed Elia La Rosa, nel 1953, di creare una destinazione sulla costa ragusana è andato ben oltre le loro più ottimistiche aspettative e oggi il Gruppo Don Serafino – guidato con orgoglio dai figli Pinuccio e Antonio La Rosa – festeggia 70 anni di storia. Una bellissima epopea familiare di coraggio e visione imprenditoriale che abbiamo voluto riscoprire e raccontare in occasione di questo importante anniversario.

Siamo partiti proprio da Marina di Ragusa – località che è stata capace di crescere e di migliorarsi, a cominciare dalla riqualificazione del lungomare – per sederci alla tavola del Lido Azzurro 1953 da Serafino, nel mentre divenuto un beach club mondano senza però perdere l'atmosfera familiare e la sincerità (rigorosa) di piatti come la sontuosa Zuppa di pesce Don Serafino (ricetta che esiste dal primo giorno di apertura), i Mezzi paccheri con bottarga di tonno e pomodorini e naturalmente i plateau di crudi, da abbinare a una notevole selezione di bollicine. Per esplorare con calma tutto il menu (c'è anche una buona pizza) e nel frattempo godersi un litorale incontaminato e la Riserva Naturale del fiume Irminio, abbiamo approfittato della novità più recente, a soli 10 minuti di macchina dal ristorante. Luminosità, privacy, comfort ma soprattutto un giardino privato con piscina è tutto quello che offrono le Villas Don Serafino di 120 metri quadrati, su due livelli e con due camere da letto. Si può scegliere la formula self-catering oppure usufruire dei servizi on demand con un team dedicato.

Dalla costa ci siamo spostati a Ragusa Ibla per immergerci – letteralmente – nel cuore della città barocca, patrimonio Unesco, dove nel 2000 i due fratelli hanno deciso di inaugurare e dedicare al padre la Locanda Don Serafino, un ristorante ricavato dagli antichi magazzini scavati nei secoli nelle rocce calcaree.

Non ci sentiamo schiacciati dalle scenografiche volte ma piuttosto accolti in una dimensione atemporale e leggera, ideale per gustare la cucina "sentimentale" di Vincenzo Candiano, che è qui dall'apertura, quando era appena ventenne, e si è meritato la stella Michelin già nel 2007. Lo chef esprime e condensa – con tecnica, misura e sguardo moderno – le proprie radici agricole (lui che è nato a Scicli, a una manciata di chilometri) e il sincretismo siciliano, attingendo allo straordinario giacimento di prodotti dell'isola. Sono tre i percorsi degustazione, spiegati dall'ottimo general manager Gabriele Meli: Le Origini (gli Spaghetti freschi neri con ricci di mare, ricotta e seppia sono un boccone indimenticabile), Essenza Siciliana (che si chiude con una raffinata reinterpretazione della cassata: la Spuma di ricotta con velo di pistacchi e canditi, sorbetto di fragole e peperoni arrosto) e Fermento (il più creativo dei menu: magistrali le Animelle e lingua di vitello glassate al bagnetto rosso e salsa di bagnetto verde).

Durante la cena scendiamo nel ventre della Locanda, così da ammirare una delle cantine più belle, ricche e profonde d'Italia, tra grandi Champagne vintage, annate ormai introvabili di gioielli della viticoltura regionale (due esempi: Rosso del Conte 1984 di Tasca d'Almerita e Faro Palari 2001), Toscana, Piemonte e Grands Crus di Borgogna e Bordeaux.

Decidiamo di non bere responsabilmente, tanto le 11 camere e suite del boutique hotel Don Serafino sono a pochi minuti di cammino dal ristorante. Ricavate dal recupero di un'antica palazzina settecentesca così come di anfratti rocciosi, sono tutte diverse e caratterizzate da un design contemporaneo. Al mattino ci aspettano ancora le squisite proposte dello chef nella nuova sala colazioni con vista sulla Valle dei Mulini: qui la vita è più dolce che altrove.

Comfort

CARATTERE ORIGINALE

Una cucina saporita e di territorio, una proposta di vini e birre che incuriosisce: **Marco Bolasco** ci porta da **Buccia**, giovane trattoria all'italiana sul litorale laziale di **Sabaudia.**



"**I**L RISTORANTE CHE NON TI ASPETTI, dove meno te lo aspetti". Uno slogan che sembra una battuta, questo incipit, ma è esattamente la sensazione che abbiamo provato quando ci siamo fermati qui a cena, quasi per caso, senza sapere bene dove fossimo. Buccia è una trattoria più che un ristorante, diciamolo subito, per la sua accoglienza informale, per i suoi grandi spazi luminosi e piacevolmente vivi (sia che ci si sieda dentro, nella grande sala, o che si capiti qui d'estate e si mangi sulla grande terrazza, vista parco). Ma è una trattoria senza retorica, fresca e contemporanea, che ha scelto di abbinare un lavoro rigoroso sulle materie prime e sull'originalità della cucina a uno spirito leggero e un po' scanzonato, senza bisogno di affettazione alcuna, ricercando piuttosto una conviviale informalità. È così chiaro il messaggio che forse alcuni dei piatti usati, quelli grandi come quelli degli stellati, sembrano quasi fuori luogo. Ma non preoccupatevi: l'anima di questa osteria è accogliente e inclusiva, non cerca di stupire con effetti speciali comprensibili solo ai gourmet. D'altro canto Buccia si chiama così perché la nonna dei proprietari ricordava loro, da bambini, il valore del cibo e l'importanza della cucina di recupero perché a lei, in tempi difficili, "facevano mangiare anche le bucce!".





Il tributo alla nonna passa dunque per questo battesimo anche perché, poi, i piatti non hanno molto a che vedere con la tradizione. Con il territorio sì: le migliori materie prime sono scelte tra i fornitori locali più interessanti e virtuosi ma poi le interpretazioni si muovono laicamente in uno stile indie-rock che esprime un carattere originale. Tante le proposte sul fronte carnivoro, a partire dalla bresaola di cuore servita con misticanza e amarene e il carpaccio ottenuto da una picanha di bufalo spennellato con un extravergine locale che da solo varrebbe la visita. Poi un tocco di orto negli gnocchetti con salsiccia ma anche con dei profumatissimi friggitelli freschi tagliati sottili e datterini gialli. Ma per chi non mangia carne ci sono delle saporitissime tagliatelle ai tre pomodori. La guancia di manzo con pinzimonio estivo si colloca invece, fra i secondi, in una terra di mezzo fra la gola (la carne è saporita e fondente) e la ricerca di frescura stagionale. La stessa che si ritrova, per chi arriva al dolce, nel cookie gelato con caramello salato. Anche se esiste un fan club della torta al passion fruit con meringa all'italiana. La proposta di vini e birre è in linea con il resto: originale, contemporanea e attenta alla "naturalità".

Il tutto, lo dicevamo in apertura, accade in un luogo bello quanto insolito: nel territorio di Sabaudia ci si aspettava infatti un ennesimo "ristorantino di mare" e invece abbiamo trovato una saporita trattoria contemporanea "di terra", e vista parco.

BUCCIA TRATTORIA
via Litoranea km 20,600
04016 Sabaudia (LT)
Tel. 366 4990849
Prezzo medio: 40€ (vini esclusi)

È LA CULTURA CHE CI ISPIRA



Cristian Ridolfi, Santi Winemaker
In Valpolicella, vista sulle marogne



Siamo viticoltori dal 1843. Le origini del nostro sapere sono custodite in Valpolicella, una terra ricca di sfumature, che dona autenticità ai nostri vini. È da questa terra che siamo ispirati ogni giorno, ancora oggi.

www.cantinasanti.it

SANTI

DAL 1843, PASSIONE VALPOLICELLA